



SAN ISIDRO®
INSTITUTO UNIVERSITARIO

TECNOLOGÍA SUPERIOR UNIVERSITARIA EN GASTRONOMÍA

DATOS GENERALES DE LA CARRERA

- Nombre de la Carrera: Tecnología Superior Universitaria en Gastronomía
- Título que Otorga: Tecnólogo Superior Universitario en Gastronomía
- Resolución CES: RPC-SO-24-No.298-2015
- Duración: 3 años
- Número total de Créditos: 114
- Modalidad: Presencial
- Horarios:
Horario Diurno: De lunes a viernes de 07H00 - 14H00
Horario Nocturno: De lunes a viernes de 18H00 - 22H00

OBJETIVO DE LA CARRERA

El objetivo general de la carrera de Tecnología Superior Universitaria en Gastronomía es formar profesionales especializados en la elaboración de productos gastronómicos, con profundos conocimientos y destrezas en el área de restauración y de servicios de alimentos y bebidas, potenciando el desarrollo de nuevos productos gastronómicos basados en la aplicación e innovación de procedimientos, técnicas y de saberes ancestrales e interculturales de nuestro país y/o de nuevas tendencias y enfoques internacionales. De tal manera que posibilite el desarrollo del sector de la restauración, la gastronomía y el arte culinario ecuatoriano infundiéndole características de calidad y de identidad propias, reconocidas a nivel internacional. De tal manera que estos profesionales se inserten como actores que potencien el sistema productivo nacional.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Formar profesionales capacitados para:

1. Preparar alimentos y bebidas demostrando el dominio de conocimientos, métodos, técnicas, con un trabajo colaborativo.
2. Utilizar con criterio las normas de buenas prácticas de manufactura en todo el proceso productivo con independencia y responsabilidad.
3. Gestionar, innovar procesos tecnológicos relacionados al quehacer gastronómico y culinario
4. Gestionar y desarrollar actividades y negocios de índole gastronómica. Gestionar y desarrollar actividades y negocios de índole gastronómica.
5. Desarrollar nuevos productos gastronómicos potenciando la identidad, la diversidad y la calidad de la gastronomía ecuatoriana con el fin de promocionarla a nivel internacional.



PERFIL PROFESIONAL

El Tecnólogo Superior Universitario en Gastronomía del Instituto San Isidro será un profesional que:

1. Demuestra las destrezas comunicativas verbales y escritas para establecer una comunicación adecuada permitiéndole desenvolverse con autonomía en los diferentes ámbitos de su profesión.
2. Investiga, recopila datos y valora la información requerida con dominio de diferentes técnicas de investigación. Redacta informes con manejo perfecto del idioma, con sintaxis y redacción clara y técnica.
3. Realiza cálculos matemáticos, de razonamiento lógico de manera crítica y exacta.
4. Posee un conocimiento pertinente de la historia de la gastronomía y su relación con las personas, desde un enfoque cultural, social, económico.

De las costumbres y saberes ancestrales e interculturales; especialmente del área gastronómica y culinaria de nuestro país. Describe las manifestaciones y sucesos relevantes de la historia, en el área de la restauración: modernidad, postmodernidad y época actual utilizando herramientas de investigación, demostrando reflexión, criterio e independencia de pensamiento. 5. Aplica las herramientas básicas tecnológicas, para la elaboración de documentos, presentaciones y hojas de cálculo, demostrando coherencia, independencia y creatividad.

Tu futuro ahora

6. Describe los procesos para un cultivo orgánico, a fin de obtener productos de calidad, manejando técnicas simples y amigables con el medio ambiente, buscando que el producto final sea sostenible, sustentable y apetecible.

7. Ejecuta los procesos de identificación, clasificación, conservación y transformación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados, utilizando los equipos idóneos y las buenas prácticas de manufactura, para preservar los parámetros de calidad evitando los riesgos alimentarios, con responsabilidad y predisposición al trabajo colaborativo.

8. Caracteriza las propiedades nutricionales de los alimentos y sus relaciones con las diferentes patologías para una alimentación saludable, con creatividad y responsabilidad.

9. Aplica la capacidad creativa para desarrollar nuevos productos y/o servicios de índole gastronómica y/o culinaria.

10. Elabora productos gastronómicos originales empleando insumos, técnicas y procesos originarios de los diversos pueblos, culturas, etnias y nacionalidades ecuatorianas y de las costumbres y tradiciones etnogeográficas del Ecuador; con el fin de caracterizar y potenciar la diversidad e identidad de la gastronomía ecuatoriana a nivel nacional e internacional.

11. Aplica técnicas culinarias regionales y específicas de los diferentes países, para la creación y producción de recetas, con creatividad, trabajo colaborativo y apego a las normativas.



12. Posee conocimiento pertinente de las leyes, reglamentos, normas relacionadas con el manejo de una empresa y/o negocio gastronómico

13. Posee las competencias necesarias en preparación de bebidas, atención al cliente, gestión de una “barra” en negocios como bares y restaurantes

14. Elabora productos de panadería y pastelería, con la utilización de técnicas y procesos que mantengan la calidad, sabor y buena presentación del producto, con responsabilidad y trabajo autónomo.

15. Identifica y aplica los procesos de gestión de un establecimiento gastronómico, implementando sus destrezas para determinar requerimientos de productos y/o servicios con conocimiento básico del entorno, mercado y la empresa, con liderazgo, pro-actividad y trabajo en equipo.



16. Ejecuta las destrezas necesarias para brindar un servicio de calidad, aplicando las técnicas de atención al cliente, preparación y degustación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas y la organización de eventos, con responsabilidad, pro-actividad y una actitud de servicio de excelencia.

17. Elabora y procesa productos comestibles, tales como lácteos, cárnicos, frutas, cereales y verduras con el fin de otorgarles un valor añadido, y que se puedan utilizar en preparaciones gastronómicas.

18. Tiene la capacidad de proponer, innovar, crear y desarrollar nuevos productos gastronómicos y culinarios basado en técnicas de procesamiento de alimentos, en la combinación de géneros, en técnicas culinarias ancestrales o modernas.

19. Actúa en su ámbito profesional con ética, con un alto compromiso, honestidad y responsabilidad social.

CAMPO OCUPACIONAL

- Empresas de servicio de alimentos y bebidas
- Restaurantes
- Hoteles y demás empresas del sector
- Empresas de catering, servicios de banquete
- Comedores de clínicas, hospitales, clubes y otros
- Capacidad para crear su propio negocio de restauración

PORQUE TE DEBERÍAS MATRICULAR EN EL INSTITUTO SAN ISIDRO

1. Único instituto universitario acreditado del austro
2. Carreras cortas.
3. Título de tercer nivel.
4. Puedes acceder a maestrías tecnológicas.
5. Talleres y laboratorios totalmente equipados

INVERSIÓN

- | | |
|------------------------|---------------|
| - Inscipción: | \$20.00 USD |
| - Taller de inducción: | \$80.00 USD |
| - Matrícula: | \$192.11 USD |
| - Costo del ciclo: | \$1921.12 USD |
| Tarjeta de crédito: | |
| - 3 meses: | \$640.37 USD |
| - 6 meses: | \$320.18 USD |



FORMAS DE PAGO DEL CICLO

- Pago con tarjeta de crédito, corriente o diferido
- Pago con cheque
- Por medio de crédito bancario

PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES

Como requisito de graduación tienes que realizar 400 horas de prácticas pre-profesionales en organismos con los cuales el Instituto San Isidro mantiene convenios; esto te permitirá experimentar con el ejercicio de la profesión antes de graduarte.

BECAS Y AYUDAS SOCIO-ECONÓMICAS

ABANDERADOS Y ESCOLTAS:

Obtendrán un porcentaje de descuento en el primer semestre (presentar tu certificado de honor).

DEPORTISTAS DESTACADOS Y DE ÉLITE:

Obtendrán un porcentaje de descuento en el primer semestre.

CAPACIDADES DIFERENTES:

Obtendrán un 30% de descuento presentando el carnet de CONADIS.

FAMILIARES:

Por hermanos o cónyuges que estén cursando la carrera obtendrán un descuento del 10%.

A PARTIR DEL SEGUNDO NIVEL PODRÁS ACCEDER A:

BECAS SOCIOECONÓMICAS:

Pueden variar desde un 10% hasta un 100%, deberás solicitar en Bienestar estudiantil los requisitos de aplicación.

MÉRITO ACADÉMICO:

Los estudiantes que en su desempeño académico obtengan un promedio de 90 /100 en adelante podrás ser acreedor a descuentos en el pago de tu pensión.



REQUISITOS DE INGRESO

- Título de bachiller
- Copia de cédula de identidad
- 1 foto tamaño carnet



REQUISITOS DE GRADUACIÓN

1. Haber aprobado todos los créditos de la carrera
2. Haber aprobado las 400 horas de prácticas pre-profesionales
3. Aprobar la suficiencia en idioma extranjero nivel A2
4. Aprobar uno de los modelos de graduación vigentes.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR UNIVERSITARIO SAN ISIDRO
MALLA CURRICULAR CARRERA TECNOLOGÍA SUPERIOR UNIVERSITARIA EN GASTRONOMÍA

PRIMER PERIODO	SEGUNDO PERIODO	TERCER PERIODO	CUARTO PERIODO	QUINTO PERIODO		SEXTO PERIODO	
COCINA I 64 88 40 192h.	COCINA II 64 88 40 192h.	GARDE MANGER 64 88 40 192h.	ARTE CULINARIO ECUATORIANO 64 88 40 192h.	ALTOS ESTUDIOS GASTRONOMICOS 64 88 40 192h.	ITINERARIO 1 TRANSFORMACION DE ALIMENTOS	TECNOLOGIA DE CARNES Y LÁCTEOS 64 88 40 192h.	PPP 80h.
	PANADERIA 64 88 40 192h.	PASTELERIA 64 88 40 192h.	REPOSTERIA 64 88 40 192h.			PACKAGING 32 44 20 96h.	
		COCTELERIA Y MIXOLOGIA 48 66 30 144h.	ENOLOGIA 32 44 20 96h.			CONSERVAS VEGETALES 48 66 30 144h.	
BROMATOLOGIA Y QUIMICA 48 66 30 144h.	DIETETICA Y NUTRICION 32 44 20 96h.				ITINERARIO 2 GESTION DE A & B	COCINA MASIVA 64 88 40 192h.	PPP 80h.
SERVICIO 32 44 20 96h.	COSTEO Y ALMACENAMIENTO 48 66 30 144h.	ORGANIZACION DE EVENTOS 32 44 20 96h.	GESTION DE RESTAURANTES I 48 66 30 144h.	GESTION DE RESTAURANTES II 64 88 40 192h.		OPERACIONES Y LOGISTICA 32 44 20 96h.	
	HISTORIA Y ANTROPOLOGIA DE LA GASTRONOMIA 48 66 30 144h.	CULTIVO ORGANICO 32 44 20 96h.	COCINA INTERNACIONAL 64 88 40 192h.	GASTRONOMIA APLICADA PPP 120 120 0 240h.		CATERING 48 66 30 144h.	
INFORMATICA 32 44 20 96h.					ITINERARIO 1 REPOSTERIA CONTEMPORANEA	REPOSTERIA AVANZADA 64 88 40 192h.	PPP 80h.
MATEMATICAS 48 66 30 144h.						FORMULACION APLICADA 32 44 20 96h.	
EXPRESION ORAL Y ESCRITA 32 44 20 96h.	INVESTIGACION 32 44 20 96h.			SEMINARIO PROYECTO DE GRADUACION 16 22 10 48h.		CHOCOLATERIA 48 66 30 144h.	
768h.	864h.	720h.	816h.	672h.		PROYECTO DE GRADUACION 48 66 30 144h.	
768h.	864h.	720h.	816h.	672h.		576h.	

RESUMEN DE ASIGNATURAS Y CARGA HORARIA				
	CARGA HORARIA			
	NUMERO DE HORAS	APREND. CONTACTO CON DOCENTE	APREND. PRACTICO EXPERIMENTAL	APREND. AUTONOMO
Total Asignaturas	25			
Total Horas	3792	1312	1020	1460
Total Créditos	79			
Prácticas Pre-prof. y de Servicio Comunitario	348			
Trabajo de Titulación	384			

ORGANIZACION DE LOS COMPONENTES DE APRENDIZAJE	
APRENDIZAJE CON EL DOCENTE	■
APRENDIZAJE PRACTICO EXPERIMENTAL	■ ■
APRENDIZAJE AUTONOMO	■ ■ ■

IMPORTANTE
 * Las horas de prácticas de servicio comunitario (60) serán gestionadas en la asignatura: "Gestión de Calidad" de 4to. nivel.