

TÍTULO PROFESIONAL DE TERCER NIVEL

• 3 AÑOS DE ESTUDIO

• TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA



REQUISITOS

- Poseer título de bachiller o acta de grado debidamente refrendados por el Ministerio de Educación.
- Copia de Cédula de Ciudadanía, Certificado de Votación.
- Ingreso directo sin curso de admisión.

Modalidad Presencial

De Lunes a Viernes
Vespertino desde las 16h00 - 19h00.
Nocturno desde las 19h00 - 22h00.

Sábados Intensivos
Desde las 08h00 - 17h00.

Modalidad Híbrida (Clases en línea y presencial)

De Lunes a Viernes
Matutino desde las 07h00 - 08h30.
Nocturno desde las 20h00 - 21h30.

• Sábados presenciales cada
15 días (ambos horarios):
de 08h00 a 14h00.

Inicio de Clases: Primera semana de marzo, junio, septiembre y diciembre.

Síguenos en:



www.tecsu.edu.ec

CAMPUS URDESA CENTRAL
Manuel Rendón Seminario (Costanera del Salado) #637
y Costanera "B" Guayaquil - Ecuador
Telf.: 2881654 - 2881129 - 2889335
admisiones@tecsu.edu.ec

GASTRONOMÍA

PLAN DE ESTUDIOS Gastronomía

Matemáticas Básicas	Seguridad Alimentaria y BPM	Técnicas de Expresión Oral y Escrita	Química de Alimentos	Fundamentos de Cocina	Utilitarios	<ul style="list-style-type: none"> ● Tronco Común ● Asignaturas Básicas ● Asignaturas Profesionales
Cultura General	Conservación de Alimentos	Nutrición	Carnicería y Charcutería	Cocina Fría	Costos e Inventarios de Alimentos y Bebidas	
Marketing Digital	Técnicas de Servicios de Restaurantes	Administración I	Patrimonio Gastronómico Nacional	Panadería	Metodología de la Investigación	
Pastelería	Enología y Bares	Eventos y Catering	Cocina Internacional	Cocina de Vanguardia	Administración de Restaurantes y Bares	
Cocinas de Restaurantes	Equipamiento de Hoteles y Restaurantes	Gestión del Talento Humano	Gestión de Proyectos	Presupuesto	Opción de Titulación	
Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Inglés V		
Prácticas Comunitarias 96 Horas			Prácticas Pre-Profesionales 240 Horas			

¿Por qué estudiar Gastronomía en el TECSU?

Porque contamos con talleres óptimos para desarrollarse en el campo gastronómico, docentes preparados y calificados con amplia experiencia en el área profesional, con el fin de garantizar una formación práctica e integral y así entregar a la sociedad gastronomos de vanguardia preparados para enfrentar los retos del mundo culinario.



Campo Laboral

El Técnico Superior en Gastronomía podrá desempeñarse en:

- Empresas de alimentos y bebidas: hoteles, restaurantes, caterings.
- Asesoría de procesos administrativos y operativos en establecimientos de alimentos y bebidas.
- Cargos administrativos en establecimientos de alimentos y bebidas.
- Cargos operativos en establecimientos de alimentos y bebidas.
- Desarrollo de emprendimientos gastronómicos.
- Diseño de cartas de restaurantes.
- Diseño de recetas y menús especializados.



¡CONTAMOS CON PLANES DE DESCUENTOS Y BECAS!