

UNIVERSIDAD



CUENCA



Estudia Gastronomía

Inicio de clases
Marzo 2026

AHORA

\$1650
Matrícula: \$220

Antes: \$2420

UNIVERSIDAD UTE

Más de medio siglo de calidad académica

La Universidad UTE es una institución de educación superior particular, autónoma, acreditada y sin fines de lucro que recibe asignaciones del Estado para el otorgamiento de becas a estudiantes de escasos recursos económicos.

En 54 años de experiencia se han titulado alrededor de 60 mil profesionales. Ofrecemos carreras de tercer nivel y programas de posgrado de alta calidad en Quito, Cuenca, Manabí y Santo Domingo. Contamos con cuatro centros de investigación avanzada y un programa aeroespacial. Registrados 1150 publicaciones en Scopus y hemos alcanzado destacadas posiciones en los principales rankings internacionales.

La Universidad UTE ofrece a sus estudiantes una amplia variedad de servicios univer-

sitarios y la posibilidad de participar en diversos grupos culturales y deportivos.

MISIÓN

"Somos una comunidad académica humanista e innovadora, generadora de saberes mediante la investigación como base para la formación integral de ciudadanos, capaces de ejercer una profesión y vincularse a la realidad del país para mejorarla."

VISIÓN

"Seremos líderes en el ámbito nacional en la formación innovadora de profesionales, actores del mejoramiento social."



Alrededor de
60.000
Titulados



+1150 ARTÍCULOS
en Scopus



\$15 MILLONES
En Becas



100%
Docentes con Ph.D. o
Especialidades Médicas



4 CENTROS
de Investigación
Avanzada



TOP 9
Ecuador
2024



TOP 7
Ecuador
2024



TOP 6
Ecuador
2024



5 ESTRELLAS
Educación en línea
2024

CAMPUS UTE CUENCA



La Universidad UTE sigue creciendo, y ahora suma un nuevo campus en Cuenca, consolidando su presencia nacional y reafirmando su compromiso con la educación de calidad.

El 9 de junio de 2025, la Comisión Permanente de Universidades y Escuelas Politécnicas del CES aprobó el registro de creación del Campus Cuenca, que dependerá de la Sede Matriz en Quito.

Este hito institucional se enmarca en la celebración del 54.^º aniversario de la Universidad y en el cumplimiento del Plan Estratégico Institucional (2021–2025), que contempla la expansión de la oferta académica con pertinencia, calidad e igualdad.

En palabras del rector, Dr. Ricardo Hidalgo Ottolenghi, “Formar a los profesionales que el Ecuador necesita implica más que transmitir conocimientos: se trata de forjar ciudadanos críticos, íntegros y comprometidos con el desarrollo sostenible del país”.

El Campus UTE Cuenca funcionará en la parroquia Nulti, un entorno de gran riqueza cultural y patrimonial. Contará con infraestructura moderna, aulas equipadas, laboratorios,

áreas de estudio, zonas verdes y espacios para fomentar una vida universitaria activa.

Este nuevo espacio responde a los objetivos del Plan Nacional de Desarrollo 2024–2025 y a los ODS, alineándose a una visión que concibe la educación superior como motor de crecimiento económico, social y científico.

Las carreras que se ofertarán estarán orientadas a las necesidades del entorno y de la región del austro ecuatoriano, y serán impartidas bajo los mismos estándares de calidad que han posicionado a la UTE como una institución de referencia en el país.

La Universidad UTE está acreditada y es la número uno en Ecuador en citación científica, según el ranking QS Latinoamérica 2025. Este reconocimiento evidencia la solidez investigativa y el impacto de nuestros docentes.

La elección de Cuenca responde a una visión estratégica que reconoce el potencial de esta ciudad como futuro centro académico y de innovación.

En la UTE, creemos que invertir en educación es apostar por el desarrollo sostenible del país y por el talento joven que lo construirá.

¿POR QUÉ ESTUDIAR GASTRONOMÍA EN LA UTE?

- Somos una de las mejores universidades del país, referente en la formación gastronómica y la investigación en Ecuador.
- Contamos con talleres culinarios equipados con tecnología de punta enfocados en prácticas sostenibles y escenarios profesionales que simulan entornos reales.
- Cuerpo docente altamente calificado, 100 % de los mismos poseen maestría o Ph.D. en un campo afín a la carrera asignada.
- Con más de 29 años de experiencia e instalaciones de primer nivel, ofrece oportunidades para destacarse en el campo culinario.
- Además, ha logrado hitos significativos, como premios nacionales e internacionales, publicaciones académicas y reconocimientos por su labor.
- Mantiene vínculo de cooperación inter institucional exclusivo con varias embajadas.

Título: Licenciado/a en Gastronomía



Duración: 8 períodos académicos



Modalidad: presencial

Campus UTE Cuenca

PERFIL DE EGRESO

La carrera de Gastronomía de la Universidad UTE forma profesionales capaces de diseñar, implementar y evaluar proyectos que rescaten las tradiciones culinarias. Potencia la gastronomía como motor de desarrollo cultural y económico con proyectos de intervención turística en organizaciones públicas, privadas y comunitarias.

Resultados de aprendizaje

- Diseña y evalúa proyectos gastronómicos sostenibles que rescaten saberes

ancestrales y valoren los productos nacionales.

- Gestiona áreas de alimentos y bebidas mediante programas de reservas, facturación y control de bodega.
- Asegura estándares de calidad productivos y de manipulación de alimentos en la manufactura.
- Toma decisiones para la resolución creativa y ética de problemas en la gastronomía.
- Opera tecnologías especializadas en la industria gastronómica.

CAMPO OCUPACIONAL



Chef Ejecutivo o Sous Chef en Restaurantes de Alta Gama
Liderar brigadas, planificar menús y gestionar costos, con enfoque en técnicas internacionales y cocina ecuatoriana patrimonial.



Consultor Gastronómico y Desarrollo de Productos
Innovar en menús y productos, aplicando neurogastroonomía y tendencias culinarias modernas.



Emprendedor Gastronómico
Diseñar y gestionar negocios de alimentos y bebidas, con habilidades en modelos digitales e inteligencia artificial.



Promotor e Investigador de Gastronomía Patrimonial
Preservar y promover la cultura gastronómica ecuatoriana en espacios nacionales e internacionales.



Docente Universitario o Instructor de Cocina
Enseñar técnicas y conceptos innovadores, formando futuros profesionales con una sólida base práctica y cultural.



PLAN DE ESTUDIOS

| PRIMER PERÍODO ACADÉMICO | QUINTO PERÍODO ACADÉMICO |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Lenguaje y Escritura Aplicada a la Culinaria• Matemática para la Administración Gastronómica• Técnicas Básicas de Cocina I• Fundamentos Gastronómicos• Higiene y Sanidad Alimentaria | <ul style="list-style-type: none">• Marketing Gastronómico• Costos de Alimentos y Bebidas• Sumillería• Pastelería Clásica• Cocina de Latinoamérica y el Caribe• Gastronomía y Sociedad |
| SEGUNDO PERÍODO ACADÉMICO | SEXTO PERÍODO ACADÉMICO |
| <ul style="list-style-type: none">• Investigación Gastronómica• Contabilidad de A&B• Estadística General• Técnicas Básicas de Cocina II• Técnicas de Carnicería y Charcutería• Ciencia de los Alimentos | <ul style="list-style-type: none">• Emprendimientos Gastronómicos• Gestión Financiera de A&B• Operación de A&B• Repostería• Cocina Regional Sierra y Galápagos• Diseño y Equipamiento de Cocina |
| TERCER PERÍODO ACADÉMICO | SÉPTIMO PERÍODO ACADÉMICO |
| <ul style="list-style-type: none">• Técnicas de Gestión en Compras y Adquisiciones• Técnicas de Servicio• Panadería• Garde Manger• Cultura Gastronómica del Ecuador• Nutrición y Dietética | <ul style="list-style-type: none">• Legislación y Gestión de Talento Humano de Empresas de Alimentos y Bebidas• Dirección Estratégica de Empresas de A&B• Ética Profesional• Chocolatería y Confitería Ecuatoriana• Cocina Regional Costa y Oriente• Gastronomía Aplicada a la Industria de A&B |
| CUARTO PERÍODO ACADÉMICO | OCTAVO PERÍODO ACADÉMICO |
| <ul style="list-style-type: none">• Investigación de Mercados Gastronómicos• Administración de A&B• Servicio de Bebidas• Técnicas Básicas de Pastelería• Cocina Europea y Asiática• Diseño de Menús | <ul style="list-style-type: none">• Software Gastronómicos• Planificación y Ejecución de Eventos Gastronómicos• Repostería Creativa• Cocina de Vanguardia• Seminario de Integración |

CONVENIOS

Trasciende fronteras con la Universidad UTE



NACIONALES

- Swissotel.
- Marriott.
- Restaurantes Grupo Z: Zazu, Zfood, Zerdo, Z(inc), Zao, Zanto Taquería, Zeviche.
- ChezJerome.
- Banco de Alimentos de Quito.
- Cámara de Comercio de Quito.
- Red de Guardianes de Semillas.
- Fundación Fuegos (Escuela Laboratorio Iche).
- Grupo KFC.
- Restaurante IRATI.
- Chatelain Patisserie.
- Go Quito Hotel.
- Quito Turismo.
- Pims restaurante.
- Hotel Sheraton.
- Hotel Wyndham.
- Los Troncos.



INTERNACIONALES

- CETT- Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy: Universidad de Barcelona, España.
- Organización The Chocolate Way, Italia.
- Universidad Rusa Amistad de los Pueblos
- Universidad de Pollenzo, Italia.
- Escuela de Hostelería de Sevilla, España.
- Ikaro Restaurante, España.



UTE EN CIFRAS



- **2 sedes**
- **4 campus**
- **69 hectáreas**
- **104.191 metros cuadrados construidos**

- **8 facultades**
- **21 carreras de grado**
- **4 técnicas, tecnológicas**
- **42 programas de posgrados**

Alrededor de
60.000
titulados

- **4 centros de investigación avanzada**
- **1 programa aeroespacial**



- **3 centros médicos**
- **2 centros odontológicos**
- **1 centro de educación inicial**

100% de los docentes con título de **Maestría, Especialidades Médicas o Ph.D.**

- **252 aulas**
- **15 auditorios**
- **92 laboratorios**
- **2 Plantas Piloto de Alimentos**
- Amplia infraestructura deportiva y cultural



Laboratorios con tecnología de vanguardia

SERVICIOS DE BIENESTAR ESTUDIANTIL



ATENCIÓN PSICOLÓGICA

Contamos con atención personalizada para garantizar la salud mental.



GRUPOS CULTURALES

Puedes ser parte del coro polifónico, danza folklórica, estudiantina, teatro y tuna universitaria.



SEGURO ESTUDIANTIL

Ofrecemos cobertura de seguro de vida y accidentes personales en caso de un imprevisto.



DEPORTES

Contamos con equipos en baloncesto, voleibol, fútbol, cheerleaders e instalaciones deportivas.



TUTORÍAS

Acompañamos con atención personalizada para garantizar la permanencia y titulación.



CAFETERÍA

Ofrecemos servicio de primera calidad y una dieta saludable a los estudiantes.



CENTRO MÉDICO

Ofrecemos atención primaria en salud y especialidades médicas.



CONSULTORIO JURÍDICO GRATUITO

Brindamos una atención jurídico legal accesible para la sociedad en general y nuestra comunidad universitaria.



BIBLIOTECA

Contamos con ejemplares físicos y digitales, tesis, acceso a base de datos vía web con contenido multidisciplinario.



ARANCEL, MATRÍCULA Y DERECHOS

ANTES

~~\$2420~~

AHORA

\$1650

+matrícula: \$220

FORMAS DE PAGO: CONTADO

Tarjetas de crédito

- Visa
- Mastercard
- American Express
- Diners

Pagos diferidos de acuerdo a las condiciones del emisor de la tarjeta (con y sin intereses).

Canales de pago

- Ventanilla Banco Pichincha (orden de pago)
- Banca Web
- Banca Móvil
- Tesorería UTE

Pago Mixto

- Efectivo + tarjeta de crédito en tesorería UTE



PROCESO DE ADMISIÓN



REGISTRO

Ingresá a
admisionesute.ec
Escoge tu carrera y llena tus
datos en el formulario de registro.



INSCRIPCIÓN

Ingresá al formulario de
inscripción.
Llena tus datos y anexa los
documentos requeridos.



ADMISIÓN

La Universidad UTE valorará tu postulación y una vez
admitido te enviaremos un link para que puedas
continuar con el proceso de matrícula, postulación a
becas o ayudas económicas. Recuerda que puedes
ingresar a la UTE presentando tu examen Estado
(SNNA) al momento de la inscripción.



MATRÍCULA

Actualiza tus datos personales,
inscribe las asignaturas y selecciona la
forma de pago (contado o cuotas). Una
vez generada la orden podrás realizar
el pago de tu matrícula y arancel.



Consulta con
un asesor



096 309 8195



admisiones.cuenca@ute.edu.ec



FACULTAD
CIENCIAS
GASTRONÓMICAS
Y TURISMO

admisionesUTE.ec

