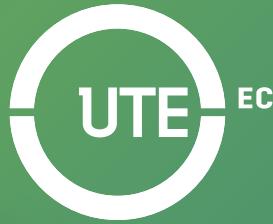


UNIVERSIDAD



Estudia Gastronomía

Inicio de clases
Marzo 2026

AHORA

\$2175
Matrícula: \$290

Antes: \$3190

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

¿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

Sede Matriz - Quito

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



- **10 talleres equipados con tecnología de punta**
- **Hornos Rational de última generación**
- **Equipamiento de vanguardia: nitrógeno líquido, máquinas al vacío, sifones, pacojet, entre otros**

SERVICIOS DE BIENESTAR ESTUDIANTIL



ATENCIÓN PSICOLÓGICA

Contamos con atención personalizada para garantizar la salud mental.



SEGURO ESTUDIANTIL

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



TUTORÍAS

Acompañamos con atención personalizada para garantizar la permanencia y titulación.



CENTRO MÉDICO

Ofrecemos atención primaria en salud y especialidades médicas.



CLÍNICA ODONTOLÓGICA

Ofrecemos atención en salud bucal en varias especialidades.



CENTRO DE EDUCACIÓN INICIAL

Contamos con cuidado y servicio educativo para los hijos de la comunidad universitaria entre 3 meses a 5 años.



BIBLIOTECA

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



LIBRERÍA

Ofrecemos una amplia oferta editorial con descuentos especiales para la comunidad universitaria.



GRUPOS CULTURALES

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



DEPORTES

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



CAFETERÍA

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



CONSULTORIO JURÍDICO GRATUITO

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



TRANSPORTE INTERCAMPUS

Contamos con servicio de transporte para la movilidad entre la Sede Matriz y el Campus Occidental.



LACTARIO

Ofrecemos un espacio privado, accesible para las mujeres en periodo de lactancia, que permite amamantar, extraer y conservar.

BECAS | AYUDAS ECONÓMICAS: 25% AL 100%

- Condición económica
- Rendimiento académico
- Pueblos y nacionalidades
- Personas con discapacidad
- Laboral de Grado



Entregamos más de 7000 becas al año por \$14 millones de dólares, cifra que incrementaremos a más de \$17 millones en 2025.

*Becas y ayudas económicas sujetas a disponibilidad

ARANCEL, MATRÍCULA Y DERECHOS

ANTES

~~\$3190~~

AHORA

\$2175

+matrícula: \$290

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



Ingresa a
adisionesute.ec
Escoge tu carrera y llena tus
datos en el formulario de registro.

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

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.



Si deseas postular a una beca,
registra tus documentos.

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

098 706 1115
098 453 5750

WhatsApp: 096 307 8891
adisiones.grado@ute.edu.ec



admisionesUTE.ec

