UNIVERSIDAD UTE CUENCA
ESTUDIA
GASTRONOMÍA
MATRÍCULAS ABIERTAS
admisionesUTE.ec
QS WORLD UNIVERSITY RANKINGS
THE Times Higher Education
RPC-SO-04-No.080-2020

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 más de 56 mil profesionales. Ofrecemos carreras 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. Registramos 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 universitarios 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."

+60.000
Graduados

+1000 ARTÍCULOS
en Scopus

$15 MILLONES
En Becas

100%
Docentes con Ph.D. o Especialidades Médicas

4 CENTROS
de Investigación Avanzada

Times Higher Education LATIN AMERICA

TOP 9
Ecuador
2024

QS WORLD UNIVERSITY RANKINGS LATIN AMERICA & THE CARIBBEAN

TOP 7
Ecuador
2024

Times Higher Education IMPACT RANKING

TOP 6
Ecuador
2024

QS Online Learning

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.

Marcos Valdés Alarcón
Decano

- Doctor en Administración.
- Máster en Educación.
- Máster en Innovación en Gestión Turística y Patrimonio Culinario y Gastronómico.
- Diplomado en Investigación y en Gestión de Inocuidad de Alimentos.
- Licenciado en Educación.
- Especialización en el Sistema Piramidal Modular como Chef de Partida.

Querido(a) estudiante,

Es un privilegio darles la más cordial bienvenida a la carrera de Gastronomía, un espacio donde se celebra el arte, la técnica, la pasión culinaria y la gestión eficiente.

Nuestra facultad se ha comprometido con la formación integral de profesionales que entiendan la gastronomía no solo como una práctica culinaria, sino como una disciplina con un profundo impacto cultural, social, científico y económico.

La gastronomía, hoy en día, juega un papel fundamental en la identidad de los pueblos y en el desarrollo de la economía, vinculándose estrechamente con el turismo, la sustentabilidad y la innovación. Como futuros profesionales estarán llamados a liderar y transformar la industria gastronómica, creando experiencias memorables y promoviendo la riqueza de nuestros recursos.

En esta carrera nos embarcaremos juntos en un viaje de aprendizaje riguroso y enriquecedor, donde adquirirán conocimientos avanzados y habilidades prácticas que les permitirán destacar en el ámbito culinario con responsabilidad y respeto por la cultura y el medio ambiente.

Queremos que esta experiencia académica sea un período significativo y transformador para cada uno de ustedes. Los animamos a participar activamente, a explorar y a cuestionar cada aspecto de su formación.

¡Bienvenidos a todas y todos! Les auguro los mejores éxitos en este apasionante camino.

UTE
FACULTAD
CIENCIAS
GASTRONÓMICAS
Y TURISMO

¿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 interinstitucional 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 neurogastronomía 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

- Lenguaje y Escritura Aplicada a la Culinaria
- Matemática para la Administración Gastronómica
- Técnicas Básicas de Cocina I
- Fundamentos Gastronómicos
- Higiene y Sanidad Alimentaria

SEGUNDO PERÍODO ACADÉMICO

- Investigación Gastronómica
- Contabilidad de A&B
- Estadística General
- Técnicas Básicas de Cocina II
- Técnicas de Carnicería y Charcutería
- Ciencia de los Alimentos

TERCER PERÍODO ACADÉMICO

- Técnicas de Gestión en Compras y Adquisiciones
- Técnicas de Servicio
- Panadería
- Garde Manger
- Cultura Gastronómica del Ecuador
- Nutrición y Dietética

CUARTO PERÍODO ACADÉMICO

- Investigación de Mercados Gastronómicos
- Administración de A&B
- Servicio de Bebidas
- Técnicas Básicas de Pastelería
- Cocina Europea y Asiática
- Diseño de Menús

QUINTO PERÍODO ACADÉMICO

- Marketing Gastronómico
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Sumillería
- Pastelería Clásica
- Cocina de Latinoamérica y el Caribe
- Gastronomía y Sociedad

SEXTO PERÍODO ACADÉMICO

- Emprendimientos Gastronómicos
- Gestión Financiera de A&B
- Operación de A&B
- Repostería
- Cocina Regional Sierra y Galápagos
- Diseño y Equipamiento de Cocina

SÉPTIMO PERÍODO ACADÉMICO

- 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

OCTAVO PERÍODO ACADÉMICO

- 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 Hosteleria de Sevilla, España.
- Ikaro Restaurante, España.

UTE EN CIFRAS

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

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

Más 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

ARANCEL, MATRÍCULA Y DERECHOS

ANTES	AHORA
~~$3211~~	**$2466 ***

***Precio final:** incluye inscripción, matrícula y examen de ubicación de inglés.

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

Asesoría personalizada: 098 359 7749
Lunes a viernes de 08h00 a 17h00

PROCESO DE ADMISIÓN

1 REGISTRO

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

2 INSCRIPCIÓN

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

3 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.

4 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

(02) 2990 800
Ext. 2261

WhatsApp: 096 396 3966
admisiones.grado@ute.edu.ec

UTE

FACULTAD
CIENCIAS
GASTRONÓMICAS
Y TURISMO

admisionesUTE.ec