



ESTUDIA

GASTRONOMÍA

MATRÍCULAS ABIERTAS

admisiones UTE.ec



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, Santo Domingo y Manabí. Contamos con 4 centros de investigación avanzada y un programa aeroespacial. Registramos 1.150 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.”



+56.000
Graduados



+1000 ARTÍCULOS
en Scopus



\$14 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 MANABÍ



La Universidad UTE está en constante crecimiento, y ahora, a nuestros tres campus en Quito y Santo Domingo de los Tsáchilas, le sumamos uno nuevo en Manabí, dentro del proyecto Montemagna, la primera comunidad planeada de Montecristi.

En el Campus UTE Manabí, ofrecemos una experiencia académica única que se adapta a las demandas actuales. Nuestros programas están diseñados para abordar las necesidades de formación académica de la provincia y brindar soluciones basadas en el conocimiento dentro del ámbito profesional relacionadas con el sector productivo, estatal y de la sociedad en general, a través de la investigación y la vinculación con el entorno.

Estamos profundamente comprometidos con la comunidad local y queremos ser una parte activa y colaborativa de la región; nuestro campus está abierto para los residentes de Montemagna y de toda la provincia de Manabí, siendo la principal área de influencia, los cantones

de Manta, Portoviejo, Montecristi, Jaramijó y Jipijapa.

El Campus UTE Manabí, actualmente, cuenta con aulas, laboratorios y talleres completamente equipados; además, podrás disfrutar de tu vida universitaria entre salas de estudio, cafeterías, áreas verdes y deportivas.

Pero esto no es todo, durante el 2024 construiremos 4 bloques de aulas, laboratorios y áreas administrativas en seis hectáreas. Valoramos el equilibrio entre el estudio y la naturaleza, por lo que tendrás 9000 m² de áreas verdes para relajarte y reflexionar.

En la segunda etapa, tenemos la visión de desarrollar un polo de investigación dinámico y colaborativo. Queremos crear un espacio donde converjan diversas instituciones, empresas y profesionales dedicados a la generación y aplicación del conocimiento y la tecnología. Es una emocionante oportunidad para la innovación y el crecimiento.



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.



¿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 Manabí

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	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

Más de
56.000
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 **Ph.D. o Maestría**

- 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.

BECAS: 50% 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.

ARANCEL, MATRÍCULA Y DERECHOS

ANTES

~~\$3236~~

AHORA

\$1916*

*Precio final: incluye inscripción, matrícula, ayuda económica del 25% en arancel 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



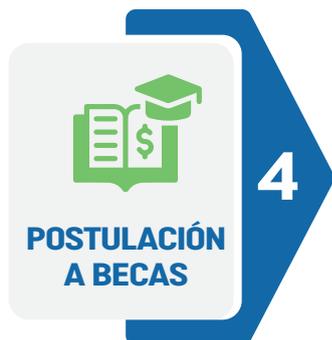
Ingresa a admisiones.ute.edu.ec
Escoge tu carrera y llena tus datos en el formulario de registro.



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

 (02) 2990 800
Ext. 2261

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



admisiones.ute.edu.ec

