

UNIVERSIDAD

UTE<sup>EC</sup>

ESTUDIA

# GASTRONOMÍA

**MATRÍCULAS ABIERTAS**

**admisionesUTE.ec**



WORLD  
UNIVERSITY  
RANKINGS



Times  
Higher  
Education

# 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. 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 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**  
Graduados



**+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



## 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

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.

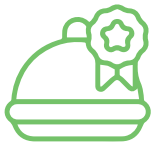


# CAMPO OCUPACIONAL



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

# 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.



## LIBRERÍA

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



## SEGURO ESTUDIANTIL

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



## GRUPOS CULTURALES

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



## TUTORÍAS

Acompañamos con atención personalizada para garantizar la permanencia y titulación.



## DEPORTES

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



## CENTRO MÉDICO

Ofrecemos atención primaria en salud y especialidades médicas.



## CAFETERÍA

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



## CLÍNICA ODONTOLÓGICA

Ofrecemos atención en salud bucal en varias especialidades.



## CONSULTORIO JURÍDICO GRATUITO

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



## CENTRO DE EDUCACIÓN INICIAL

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



## TRANSPORTE INTERCAMPUS

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



## BIBLIOTECA

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



## LACTARIO

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

## 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

~~\$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

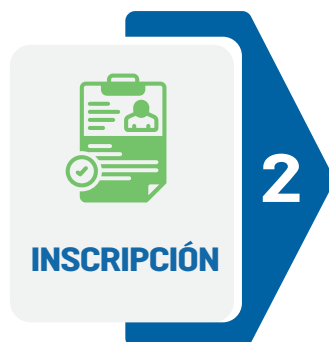


# PROCESO DE ADMISIÓN



## REGISTRO

Ingresa a [admisionesute.ec](https://admisionesute.ec)  
Escoge tu carrera y llena tus datos en el formulario de registro.



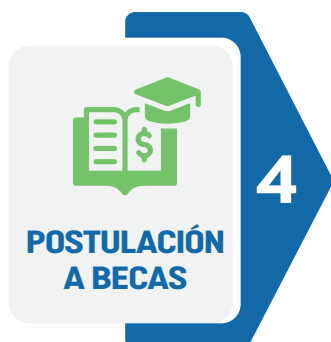
## INSCRIPCIÓN

Ingresa 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.



## POSTULACIÓN A BECAS

Si deseas postular a una beca, registra tus documentos.



## 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

☎ 098 706 1115  
098 453 5750

📞 WhatsApp: 096 307 8891  
✉ [admisiones.grado@ute.edu.ec](mailto:admisiones.grado@ute.edu.ec)





**admisionesUTE.ec**

