

Estudia
Gastronomía

Inicio de clases
Abril 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 55 años de experiencia se han titulado más 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 más de 1500 publicaciones científicas 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."



+60.000
Titulados



+1500
Publicaciones
científicas



100% DOCENTES
con Maestría, Ph.D. o
Especialización en un
campo afín al programa



4 CENTROS
de Investigación
Avanzada



#1 ECUADOR
#2 LATINOAMÉRICA Y EL CARIBE
Impacto de la Investigación
Científica 2025



5 ESTRELLAS
Educación en línea
2025



Luis Benalcázar

Director de Carrera

- Máster en Innovación Turística y Patrimonio Gastronómico (CETT – Barcelona).
- Magíster en Gestión de Empresas.
- Administrador Hotelero (UTE).
- Certificaciones en Gestión de Restaurantes y A&B, incluyendo estándares de calidad, seguridad alimentaria e implementación de sistemas de servicio.
- Experiencia directiva como Director de las Carreras de Gastronomía y Hotelería.

Bienvenidas y bienvenidos a la Facultad de Ciencias Gastronómicas y Turismo de la Universidad UTE. Es un honor recibirles en una de las facultades con mayor trayectoria, reconocimiento académico y prestigio en la formación gastronómica del país, consolidada a lo largo de años de experiencia, excelencia educativa y vinculación internacional.

Nuestra facultad se distingue por una formación rigurosa y altamente especializada, que concibe la gastronomía no solo como una práctica culinaria, sino como una disciplina científica, cultural y estratégica, estrechamente vinculada con la gestión, la innovación, la sostenibilidad y el turismo. Este enfoque integral permite que nuestros estudiantes desarrollen competencias avanzadas que trascienden lo culinario y fortalecen su capacidad para liderar proyectos, equipos y organizaciones.

Gracias a esta visión académica y a la exigencia que caracteriza nuestros programas, hemos formado profesionales de alto nivel que hoy ocupan puestos gerenciales y posiciones estratégicas en restaurantes, hoteles y empresas de alimentos y bebidas, tanto a nivel nacional como internacional. A lo largo de nuestra historia, la carrera ha recibido importantes reconocimientos y galardones, reflejo del compromiso permanente con la excelencia académica y con la formación de líderes capaces de transformar la industria gastronómica.

Contamos con un cuerpo docente altamente calificado, conformado por académicos y chefs con formación doctoral, posgrados internacionales y amplia experiencia profesional en escenarios nacionales e internacionales. Esta diversidad de enfoques enriquece el proceso de enseñanza y permite a nuestros estudiantes acceder a una visión global de la industria gastronómica contemporánea.

La formación práctica constituye uno de nuestros principales diferenciadores. Nuestros estudiantes participan activamente en prácticas preprofesionales, proyectos académicos y experiencias formativas desarrolladas en conjunto con distintas embajadas acreditadas en el país, así como con instituciones públicas y privadas del sector gastronómico y turístico. Estas experiencias fortalecen competencias técnicas, interculturales y de gestión, preparando a los futuros profesionales para desempeñarse en contextos altamente exigentes y competitivos.

En la Facultad de Ciencias Gastronómicas y Turismo de la UTE formamos líderes capaces de transformar la gastronomía en una herramienta de desarrollo cultural, económico y social. Bienvenidos a una facultad que combina tradición, innovación y proyección internacional.

¿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

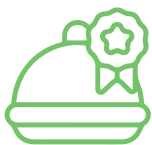
- Diseña y evalúa proyectos gastronómicos sostenibles que rescaten saberes ancestrales y valoren los productos nacionales.
- Gestiona áreas de alimentos y bebidas mediante programas de reservas, facturación y control de bodega.
- Asegura estándares de calidad productivos y de manipulación de alimentos 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
• Lenguaje y Escritura Aplicada a la Culinaria • Matemática para la Administración Gastronómica • Técnicas Básicas de Cocina I • Fundamentos Gastronómicos • Higiene y Sanidad Alimentaria	• 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
• Investigación Gastronómica • Contabilidad de A&B • Estadística General • Técnicas Básicas de Cocina II • Técnicas de Carnicería y Charcutería • Ciencia de los Alimentos	• 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
• Técnicas de Gestión en Compras y Adquisiciones • Técnicas de Servicio • Panadería • Garde Manger • Cultura Gastronómica del Ecuador • Nutrición y Dietética	• 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
• Investigación de Mercados Gastronómicos • Administración de A&B • Servicio de Bebidas • Técnicas Básicas de Pastelería • Cocina Europea y Asiática • Diseño de Menús	• Software Gastronómicos • Planificación y Ejecución de Eventos Gastronómicos • Repostería Creativa • Cocina de Vanguardia • Seminario de Integración

CONVENIOS

Trasciende fronteras con la Universidad UTE

Accede a oportunidades de movilidad, prácticas y colaboración académica mediante convenios vigentes.



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.

*Aplica restricciones según acuerdos vigentes



UTE EN CIFRAS



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

- 6 facultades
- 18 carreras de grado
- 5 técnicas, tecnológicas
- 36 programas de posgrado y especializaciones en salud

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, Ph.D. o Especialidades en el campo de la salud**

- 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

Atención personalizada para garantizar la salud mental.



LIBRERÍA

Amplia oferta editorial con descuentos especiales para la comunidad universitaria.



SEGURO ESTUDIANTIL

Cobertura de seguro de vida y accidentes personales.



GRUPOS CULTURALES

Coro polifónico, danza folklórica, estudiantina, teatro y tuna universitaria.



TUTORÍAS

Acompañamos con atención personalizada para garantizar la permanencia y titulación.



DEPORTES

Equipos en baloncesto, voleibol, fútbol, cheerleaders e instalaciones deportivas.



CENTRO MÉDICO

Atención primaria en salud y especialidades médicas.



CAFETERÍA

Servicio de primera calidad y una dieta saludable a los estudiantes.



CLÍNICA ODONTOLÓGICA

Atención en salud bucal en varias especialidades.



CONSULTORIO JURÍDICO GRATUITO

Atención jurídico legal accesible para la sociedad en general y nuestra comunidad universitaria.



CENTRO DE EDUCACIÓN INICIAL

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



TRANSPORTE INTERCAMPUS

Servicio de transporte para la movilidad entre Sede Matriz y Campus Occidental.



BIBLIOTECA

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



LACTARIO

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



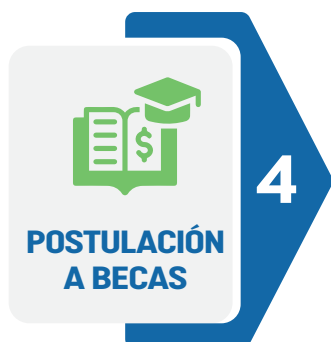
Ingresa a admisionesute.ec
Escoge tu carrera y llena tus
datos en el formulario de registro.



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
✉ admisiones.grado@ute.edu.ec



admisionesUTE.ec

