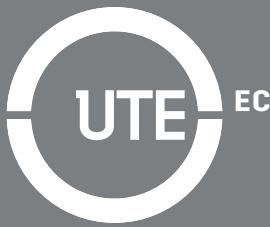


UNIVERSIDAD



# Maestría en Gastronomía

con mención en Gestión de Restaurantes

Antes: \$6690

Inicio de clases  
**Abril 2026**

**AHORA**

**\$4200**  
Matrícula: \$600

- Modalidad híbrida

Valor total (pago contado)

# 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**  
Titulados



**+1150 ARTÍCULOS**  
en Scopus



**\$15 MILLONES**  
En Becas



**100%**  
Docentes con Ph.D.  
o Maestría



**4 CENTROS**  
de Investigación  
Avanzada



**TOP 9**  
Ecuador  
2024



**TOP 7**  
Ecuador  
2024



**TOP 6**  
Ecuador  
2024



**5 ESTRELLAS**  
Educación en línea  
2024

# INFORMACIÓN GENERAL

---

La Maestría en Gastronomía con mención en Gestión de Restaurantes integra la excelencia culinaria con la dirección estratégica de operaciones de A&B: modelos de negocio y experiencia del cliente, gestión financiera y de costos, talento humano, normativas y seguridad sanitaria, marketing y economía digital. Su enfoque innovador combina sostenibilidad y procesos responsables en cocina con tecnologías emergentes (IA y digitalización para decisiones y personalización), haciendo énfasis en investigación

aplicada y vinculación con el sector. La modalidad híbrida facilita el aprendizaje activo con talleres, simulaciones y espacios reales de servicio, articulando teoría y práctica para resolver problemas del contexto ecuatoriano. El impacto profesional se traduce en profesionales que diseñan, lideran y escalan restaurantes rentables y sostenibles, capaces de optimizar operaciones, cumplir estándares, innovar oferta y fortalecer la competitividad del ecosistema gastronómico nacional.

**Título**

Magíster en Gastronomía con mención en Gestión de Restaurantes

**Modalidad**

Híbrida (en línea - presencial)

**Resolución CES**

RPC-SO-37-No.567-2025

**Duración**

1 año (2 períodos académicos)

## PERFIL DEL TITULADO

---

La Maestría en Gastronomía con mención en Gestión de Restaurantes de la Universidad UTE forma profesionales capaces de liderar, gestionar e innovar negocios gastronómicos con eficiencia operativa y visión estratégica, integrando sostenibilidad, normativas y transformación digital para mejorar la competitividad del sector, generar investigación aplicada y crear experiencias culinarias de alto impacto en el país.

### Resultados de Aprendizaje

- Gestión administrativa y financiera de restaurantes.
- Innovación y tendencias gastronómicas.
- Liderazgo de equipos en cocina y gestión de operaciones.
- Diseño de experiencias gastronómicas sostenibles.

# ¿POR QUÉ ESTUDIAR LA MAESTRÍA GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN GESTIÓN DE RESTAURANTES?

---

- Somos una de las mejores universidades del país.
- El 98 % de nuestros maestrantes obtienen su título profesional en el plazo de un año.
- 100 % de docentes con maestría o Ph.D. en un campo afín al programa.
- Registro SENESCYT.
- Contamos con una plataforma virtual dinámica, flexible e interactiva, que permite estudiar en cualquier momento, desde cualquier dispositivo y a tu tiempo. Incluye documentos de estudio, foros, sala de chat, autoevaluaciones, servicio de mensajería, solicitud de tutorías y presentaciones multimedia, entre otros. A través de ella podrás consultar tu avance académico por asignatura en tiempo real.
- Empleamos las Nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación en el logro de las competencias profesionales.
- Oportunidades laborales y de emprendimiento.
- Enfoque innovador (gastronomía + administración).
- Formación integral en gastronomía y gestión, oportunidad de prácticas en restaurantes.
- Única con modalidad híbrida. Contacto docente principalmente en línea: 1-2 horas sincrónicas semanales por Zoom + actividades asincrónicas en LMS (Moodle): tutorías, seminarios y talleres. Los encuentros presenciales se realizan una vez al mes (sábado y domingo), 8 horas por jornada.
- Talleres de gastronomía modernos (Sede Matriz), laboratorios de informática (Campus Occidental), aulas equipadas y restaurantes en convenio.
- Acceso a licencias educativas y biblioteca virtual institucional.

## REQUISITOS

---



Registro del título de tercer nivel (grado) en la SENESCYT.\*



Copia a color de cédula de ciudadanía.



Hoja de Vida



Presentar carta de motivación, máximo dos páginas (700 palabras).

\*En el caso de títulos obtenidos en el extranjero, el título de tercer nivel (grado) deberá estar debidamente apostillado o legalizado. La persona postulante deberá cargar el documento correspondiente en la plataforma de admisiones.

# PLAN DE ESTUDIOS

---

## ASIGNATURAS

---

- Comunicación digital y creación de contenidos
- Gastromarketing
- Modelos de gestión y dirección de restaurantes
- Gestión financiera de negocios gastronómicos
- Gestión de procesos culinarios responsables y sostenibles

1

- Normativas y seguridad sanitaria en la gestión gastronómica
- Gestión del talento humano en negocios gastronómicos
- Tendencias gastronómicas
- Negocios gastronómicos en la economía digital
- Seminario de titulación

2



# PODRÁS TITULARTE EN 1 AÑO

---

**763 maestrantes** obtuvieron su título en 2024.  
(Tasa de titulación del **98%**).



# ARANCEL, MATRÍCULA Y DERECHOS

---

ANTES

~~\$6690~~

AHORA

**\$4800**

## 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

## CONSULTA DESCUENTOS

---



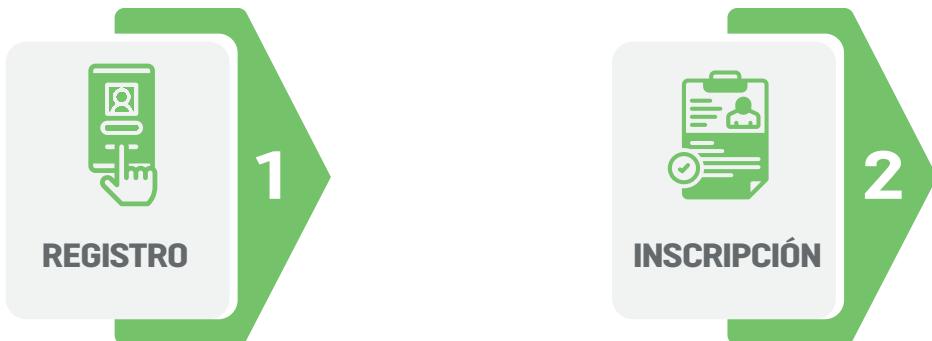
Titulados, docentes y administrativos UTE



Convenios

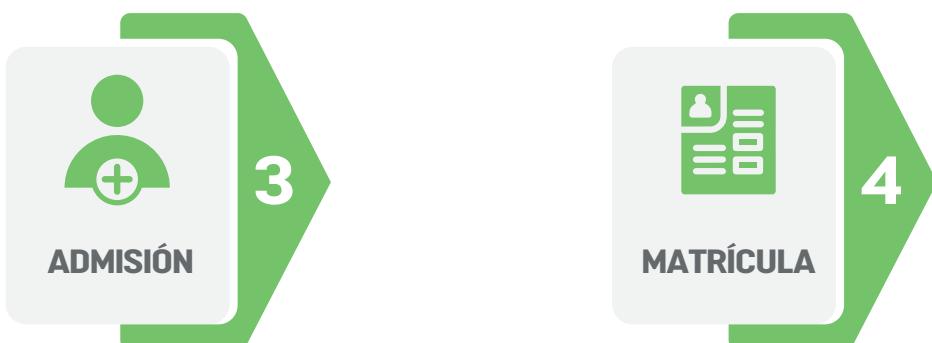


# PROCESO DE ADMISIÓN



Ingresá a  
[posgradosute.ec](http://posgradosute.ec)  
Escoge tu programa y llena tus  
datos en el formulario de registro.

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



La Universidad UTE valorará tu  
postulación, si cumples con los  
requisitos te avisaremos si eres  
admitido. Revisa tu correo,  
encontrarás un link para que  
puedas continuar con tu proceso  
de matrícula.

En esta etapa deberás registrar  
las asignaturas y formas de pago.



Consulta con  
un asesor

✉ posgrados@ute.edu.ec  
☎ 0987061115 | 0983817904

📞 (02) 2990 800  
Ext. 2462 | 2261 | 2174

# Posgrados

*Mejoras Tú Mejora Todo*



[posgradosUTE.ec](http://posgradosUTE.ec)

