

Estudia **Gastronomía**

Arte, ciencia y gestión empresarial



LO VIVO
lo demuestro

Tu **EXPERIENCIA** empieza antes de **GRADUARTE.**



BIENVENIDOS A LA UTE

En la Universidad UTE, los estudiantes se conectan con el mundo laboral desde el inicio de su formación. Gracias a nuestro modelo educativo práctico y a nuestros convenios empresariales e institucionales, tanto nacionales como internacionales, desarrollan experiencia profesional real antes de graduarse.

Con más de 55 años de trayectoria en Ecuador, presencia en Quito, Cuenca, Manabí, Santo Domingo y más de 60.000 graduados, la UTE forma profesionales preparados para una inserción laboral temprana, con capacidad de adaptación, madurez profesional y habilidades para liderar en entornos dinámicos.

"En la UTE, los estudiantes no solo se preparan para el mundo laboral: lo viven antes de graduarse."

LO VIVO lo demuestro



+1500
Publicaciones
Científicas



4 CENTROS
de Investigación
Avanzada



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



5 ESTRELLAS
Educación en línea
2025

Forma parte de una **GENERACIÓN DE PROFESIONALES,**

**que entienden la gastronomía como arte, ciencia
y empresa.**

Desarrolla el talento de un chef con mentalidad investigadora, capaz de comprender la comida desde sus fundamentos científicos, su valor cultural y su potencial de innovación.

Aprende junto a chefs reconocidos, **vive experiencias reales de cocina y desarrolla una visión estratégica para crear, dirigir o emprender negocios** con proyección internacional.

Título > **Licenciado/a en Gastronomía**



Campeones nacionales e internacionales. Ganadores de los principales concursos gastronómicos nacionales e internacionales.



Prácticas:

- **240 horas** de Prácticas Laborales
- **96 horas** de Servicio Comunitario



Duración: 8 periodos académicos



Modalidad: Presencial



Sede y Campus:

Quito, Cuenca y Manabí

GASTRONOMÍA EN LA UTE.

Una decisión inteligente.



Práctica desde el 1er semestre

Prácticas pre profesionales en entornos reales desde los primeros semestres.



Eventos diplomáticos

Participación en festivales nacionales e internacionales en áreas de servicio, protocolo y cocina.



Convenios

Convenios activos con hoteles y restaurantes de alto nivel.



Formación integral

Excelencia culinaria, fundamentos de salud, nutrición y visión empresarial para liderar negocios gastronómicos.



Criterio profesional

Selección de insumos, proveedores y control de costos desde el primer nivel.



Proyección internacional

Visión global para crear experiencias gastronómicas con alcance internacional.



Malla Académica

Período 1

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

Período 5

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

Período 2

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

Período 6

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

Período 3

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

Período 7

- 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

Período 4

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

Período 8

- Software Gastronómicos
- Planificación y Ejecución de Eventos Gastronómicos
- Repostería Creativa
- Cocina de Vanguardia
- Seminario de Integración

Campo Laboral



Restaurantes, hoteles y cruceros de alto nivel



Consultoría culinaria



Empresas de alimentos y bebidas



Negocios gastronómicos propios



Catering industrial y eventos gastronómico

Convenios

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

INTERNACIONALES



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy



RUDN
university



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

NACIONALES



Banco de
ALIMENTOS
Quito

Quito
Turismo



Quito
Alcaldía Metropolitana



GRUPO
KFC

IRATI
RESTAURANTE

CHATELAIN
PÂTISSERIE
Château de Pollenzo

iche
ESENCIA MANABITA
Escuela - Restaurante - Laboratorio



WYNDHAM



CCQ
CÁMARA
DE COMERCIO
DE QUITO



Servicios de bienestar estudiantil



Atención Psicológica



Librería



Seguro Estudiantil



Grupos Culturales



Tutorías



Clubes Deportivos



Centro Médico



Cafetería



Clínica Odontológica



Consultorio Jurídico Gratuito



Centro de Educación Inicial



Transporte Intercampus



Biblioteca



Lactario

Los beneficios están sujetos a variaciones según el campus o la sede.

Consulta con un asesor



Quito



098 796 5401
095 869 2181



096 307 8891

✉ admisiones@ute.edu.ec



Cuenca



096 309 8195



admisiones.cuenca@ute.edu.ec



Manabí



098 761 8841
098 475 0607



admisiones.rho@ute.edu.ec



LO VIVO lo demuestras

Tu **EXPERIENCIA** empieza
antes de **GRADUARTE.**

admisiones**UTE**.ec

Visita nuestras redes sociales 
Facultad de Ciencias Gastronómicas y Turismo

