

Posgrados 

Maestría en  
**Gastronomía**  
con Mención en gestión de Restaurantes



Convierte tu **EXPERIENCIA**  
en **LIDERAZGO**

Modalidad:  
**HÍBRIDA**



## Bienvenidos a POSGRADOS UTE

En la Universidad UTE aprenderás a tomar decisiones estratégicas que generen impacto. Nuestros programas de posgrado combinan conocimiento técnico, investigación aplicada y aprendizaje práctico para que desarrolles las competencias que hoy demandan las organizaciones y líderes.

Respaldados por 55 años de trayectoria académica y una planta docente de alto nivel, te formarás con una metodología orientada a resolver desafíos reales, fortalecer tu capacidad de innovación y potenciar tu liderazgo con una visión estratégica.

Crece profesionalmente e impulsa tu carrera.

***En la UTE tu experiencia  
se convierte en liderazgo***

### RECONOCIDOS ENTRE LAS MEJORES UNIVERSIDADES



**5 ESTRELLAS**  
Educación en línea  
2025



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



**RANKING**  
Latinoamericano  
y de Impacto



**TOP 10**  
Mejores Universidades  
del Ecuador

# Nuestra Propuesta de Valor

Convierte tu pasión por la gastronomía en un negocio exitoso. En esta maestría aprenderás a crear, gestionar y hacer crecer restaurantes y emprendimientos gastronómicos con una visión estratégica, combinando creatividad culinaria con herramientas de administración, finanzas, marketing y liderazgo.

Desarrollarás las competencias para tomar decisiones que impulsen la rentabilidad de tu negocio, optimizar operaciones, liderar equipos de alto desempeño e incorporar tendencias e innovación para diferenciarte en un mercado cada vez más competitivo.

Serás capaz de diseñar experiencias gastronómicas que conquisten a tus clientes y construir modelos de negocio sostenibles, preparados para crecer, adaptarse a los cambios y generar valor a largo plazo.

Aquí no solo aprenderás a dirigir un restaurante; aprenderás a convertirlo en una empresa rentable, competitiva y con potencial de expansión.

---

**Título > Magíster en Gastronomía  
con mención en Gestión  
de Restaurantes**



**Modalidad:** Híbrida



**Duración:** 1 año

# Estudiar Gastronomía con mención en Gestión de Restaurantes

Una decisión inteligente.



**Aprenderás a combinar el arte culinario con la visión empresarial para crear,** gestionar y hacer crecer negocios gastronómicos exitosos.



**Vivirás una formación práctica en talleres especializados y escenarios reales** que te prepararán para enfrentar los retos de la industria desde el primer día.



**Disfrutarás de la flexibilidad de una modalidad híbrida,** que combina clases en línea con experiencias presenciales para fortalecer tus habilidades y ampliar tu red de contactos.



**Desarrollarás tus competencias en infraestructura especializada,** con cocinas profesionales, laboratorios y espacios diseñados para aprender haciendo.



**Conectarás con el sector gastronómico a través de convenios y experiencias con restaurantes y empresas,** ampliando tus oportunidades de crecimiento profesional.



**Accederás a recursos académicos de primer nivel,** con bibliotecas virtuales, bases de datos especializadas y herramientas que potenciarán tu aprendizaje.



## Una experiencia de aprendizaje diseñada **PARA PROFESIONALES**

Aprende en una plataforma virtual de última generación, diseñada para que estudiar sea simple, flexible y eficiente. Accede a todos tus recursos desde cualquier dispositivo y vive una experiencia interactiva con clases en línea, contenidos multimedia, tutorías y herramientas que facilitan tu aprendizaje.

### REQUISITOS



- Título de tercer nivel universitario registrado en el MINEDEC (SENESCYT).



- Hoja de vida.



- Copia de cédula de ciudadanía.



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

# Por qué estudiar en la UTE



Conviértete en el líder que la industria gastronómica necesita. Aprenderás a crear, gestionar y hacer crecer negocios exitosos, combinando creatividad culinaria con visión empresarial, liderazgo e innovación.



Aprende de líderes empresariales con amplia experiencia en el mundo gastronómico.



Resuelve casos reales y desarrolla habilidades para tomar decisiones estratégicas.



Conecta con una red de profesionales y amplía tus oportunidades de crecimiento.



Fortalece tu liderazgo para dirigir equipos y organizaciones con éxito.



Aplica lo aprendido desde el primer módulo en tu trabajo o negocio.



Obtén tu título con el respaldo de una universidad reconocida por su excelencia e investigación.



# PLAN DE **ESTUDIOS**

## Período 1

- 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.

## Período 2

- 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

Posgrados 

Convierte tu **EXPERIENCIA**  
en **LIDERAZGO**

admisiones**UTE**.ec

Visita nuestras redes sociales 



| **Posgrados UTE**