



Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:

Impresión realizada el: 05-05-2021



Detalle del programa

IES: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
Siglas: ESPOCH
Código sniese: 1002
Tipo de financiamiento: PÚBLICA
Sitio web: <https://www.espoch.edu.ec/>
Tipo de IES: UNIVERSIDADES Y ESCUELAS POLITÉCNICAS

Estado del programa: VIGENTE
Tipo de programa: MAESTRÍA ACADÉMICA (MA) CON TRAYECTORIA PROFESIONAL (TP)
Campo amplio: SERVICIOS
Campo específico: SERVICIOS PERSONALES
Campo detallado: HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
Programa: HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA
Título que otorga: MAGISTER EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA MENCIÓN EN GESTIÓN GASTRONÓMICA
Codificación: 1002-751013C01-P-0601
Lugar de ejecución: SEDE MATRIZ
Provincia: CHIMBORAZO
Cantón: RIOBAMBA
Ciudad: RIOBAMBA
Duración: 2
Periodo académico: ORDINARIO
Semanas de periodo académico:16
Modalidad: PRESENCIAL
Valor de la matrícula: \$ 500,00
Valor del arancel: \$ 6.500,00
N° de resolución del CES: RPC-SO-42-NO.769-2019
Estado actual: APROBADO POR EL CES
Fecha de aprobación: 2019-12-04
Año de aprobación: 2019
Años de vigencia: 6 años.
Vigente hasta: 2025-12-04
Convenio con otras entidades:
COORDINACIÓN ZONAL 3 DEL MINISTERIO DE TURISMO
CONSEJO DE REGENTES DEL SISTEMA UNIVERSITARIO DE GEORGIA, ATHENS GEORGIA, ESTADOS UNIDOS
UNIVERSIDAD DE LA HABANA ? CUBA
AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA (ARCSA)
N° de horas: 1.582 Horas.



Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:

Impresión realizada el: 05-05-2021



Detalle del programa

Requisitos de ingreso:

FOTOCOPIA A COLOR DEL TÍTULO DE TERCER NIVEL DE GRADO, DEBIDAMENTE REGISTRADO POR EL ÓRGANO RECTOR DE LA POLÍTICA PÚBLICA DE EDUCACIÓN SUPERIOR. EN EL CASO DE QUE EL TÍTULO DE GRADO SEA OBTENIDO EN EL EXTERIOR, EL ESTUDIANTE PARA INSCRIBIRSE EN EL PROGRAMA DEBERÁ PRESENTARLO DEBIDAMENTE APOSTILLADO O LEGALIZADO POR VÍA CONSULAR.

REALIZAR LA PREINSCRIPCIÓN EN LA PLATAFORMA INFORMÁTICA DEL IPEC
RENDIR Y APROBAR EL EXAMEN DE ADMISIÓN.

ASISTIR A LA ENTREVISTA CON EL DIRECTOR DEL IPEC Y/O SU(S) DELEGADO/S
SOLICITUD DE MATRÍCULA EN PAPEL POLITÉCNICO, DIRIGIDA A LA DIRECTORA O DIRECTOR DEL IPEC.

FOTOCOPIA A COLOR DE LA CÉDULA DE IDENTIDAD O PASAPORTE
CERTIFICADO DEL PAGO DEL ARANCEL DE MATRÍCULA Y COLEGIATURA.

CURRÍCULUM VITAE EN EL FORMATO INSTITUCIONAL.

CARTA DE COMPROMISO SUSCRITA POR EL ESTUDIANTE, SEGÚN EL FORMATO DEL IPEC.

1 FOTOS TAMAÑO CARNÉ.

Objetivo general:

FORMAR PROFESIONALES DE CUARTO NIVEL QUE IMPULSEN LA PRODUCTIVIDAD Y LA COMPETITIVIDAD EN EL SECTOR GASTRONÓMICO, DESARROLLANDO CONOCIMIENTO Y HABILIDADES GERENCIALES MEDIANTE HERRAMIENTAS TÉCNICAS QUE PERMITAN EL MEJORAMIENTO DE PROCESOS, ASÍ COMO LA INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN; POTENCIALIZANDO LOS EMPRENDIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, FACILITANDO EL CRECIMIENTO ECONÓMICO DE MANERA SOSTENIBLE Y SUSTENTABLE

Perfil de ingreso:

EL PRESENTE PROGRAMA ESTÁ DIRIGIDO A PROFESIONALES CON TÍTULO DE TERCER NIVEL, PREFERENTEMENTE EN LOS SIGUIENTES CAMPOS:

CAMPO AMPLIO: 10 SERVICIOS.

CAMPO ESPECÍFICO: 1 SERVICIOS PERSONALES

CAMPO DETALLADO: 3 HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

ADEMÁS, PODRÁN ACCEDER AL PROGRAMA DE MAESTRÍA, PROFESIONALES QUIENES DEMUESTREN EXPERIENCIA PROFESIONAL SOBRE LOS DIFERENTES ASPECTOS INVOLUCRADOS A LA HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA.

Perfil de egreso:

¿QUÉ RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y COMPETENCIAS PROFESIONALES SON NECESARIAS PARA EL FUTURO DESEMPEÑO PROFESIONAL?

DESARROLLAR LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE LA GESTIÓN DE LAS EMPRESAS HOTELERAS Y GASTRONÓMICAS; DE ESTA MANERA OPTIMIZAR RECURSOS Y OFRECER SERVICIOS DE CALIDAD, CONFORME A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS, ESTÁNDARES DE CALIDAD, PRINCIPIOS ADMINISTRATIVOS FINANCIEROS Y REGULACIONES QUE APLICAN AL SECTOR.

¿QUÉ RESULTADOS DE APRENDIZAJE RELACIONADOS CON EL MANEJO DE MÉTODOS, METODOLOGÍAS, MODELOS, PROTOCOLOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE CARÁCTER PROFESIONAL E INVESTIGATIVO SE GARANTIZARÁN EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA CARRERA/PROGRAMA?

ORGANIZAR, ADMINISTRAR, CONTROLAR Y COORDINAR TODOS LOS SECTORES OPERATIVOS, INDIVIDUALMENTE Y EN SU CONJUNTO DESDE LA GERENCIA GENERAL O DESDE PUESTOS INTERMEDIOS.

¿CÓMO CONTRIBUYE EL FUTURO PROFESIONAL AL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA, EL MEDIO AMBIENTE, EL DESARROLLO PRODUCTIVO Y LA PRESERVACIÓN, DIFUSIÓN Y ENRIQUECIMIENTO DE LAS CULTURAS Y SABERES?

DESARROLLANDO HABILIDADES INHERENTES AL FUNCIONAMIENTO DE LA ESTRUCTURA DE EMPRESAS DE SERVICIOS HOTELERAS Y GASTRONÓMICAS EN SU ASPECTO OPERATIVO, DOMINANDO TÉCNICAS DE ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL, ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO; FOMENTANDO EL RESCATE, PRESERVACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA NACIONAL, LA MISMA QUE SEA CAPAZ DE FOMENTAR DESARROLLO PRODUCTIVO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

¿CUÁLES SON LOS VALORES Y LOS PRINCIPIOS, EN EL MARCO DE UN ENFOQUE DE DERECHOS, IGUALDAD E INTERCULTURALIDAD, PENSAMIENTO UNIVERSAL, CRÍTICO Y CREATIVO, QUE SE PROMOVERÁN EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL QUE OFRECE LA CARRERA/PROGRAMA?

CUANDO SE HABLA DE INTERCULTURALIDAD EN LA EDUCACIÓN, LA REALIDAD SOBREPASA LOS ARGUMENTOS Y LA VOLUNTAD DE LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS, POR DICHA RAZÓN LOS VALORES Y LOS PRINCIPIOS EN EL MARCO DEL DIÁLOGO DE SABERES ESTARÁN ENFOCADOS AL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE POLÍTICAS DE EQUIDAD E IGUALDAD EN EL PAÍS.

Objeto de estudio:

EL OBJETO DE ESTUDIO DE LA MAESTRÍA EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

SE CENTRA EN EL DESARROLLO DE CAPACIDADES, HABILIDADES Y CONOCIMIENTOS PROPIOS DE LA HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA SEGÚN EL DESARROLLO Y ESTUDIO DE CASOS PARA AFRONTAR Y DAR SOLUCIONES FUNDAMENTADAS EN EL SECTOR DE SERVICIOS, ESPECÍFICAMENTE EN EL ÁMBITO DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA Y HOTELERA, PARA PLANIFICAR Y EJECUTAR PROCESOS ENCAMINADOS A LA CALIDAD DE SERVICIOS, GESTIÓN GASTRONÓMICA Y LA CREACIÓN DE VALOR AGREGADO INTEGRALES; FRENTE A LOS IMPACTOS ADMINISTRATIVOS - GERENCIALES Y EN BÚSQUEDA DE LA PROMOCIÓN DEL DESARROLLO ENDÓGENO DEL SECTOR SERVICIOS EN EL PAÍS CONTRIBUYENDO A LA TRANSFORMACIÓN DE LA MATRIZ PRODUCTIVA EN EL SECTOR DE HOTELERO Y GASTRONÓMICO

Modalidad titulación:

PROYECTO DE TITULACIÓN CON COMPONENTES DE INVESTIGACIÓN APLICADA Y/O DE DESARROLLO
ARTÍCULOS PROFESIONALES DE ALTO NIVEL