



**Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:**

Impresión realizada el: 12-05-2021



**Detalle de la carrera**

**IES:** UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURÍSTICAS  
**Siglas:** UDET  
**Código sniese:** 1053  
**Tipo de financiamiento:** PARTICULAR AUTOFINANCIADA  
**Sitio web:** <https://udet.edu.ec/new/>  
**Tipo de IES:** UNIVERSIDADES Y ESCUELAS POLITÉCNICAS

**Estado de la carrera:** VIGENTE  
**Tipo de carrera:** TERCER NIVEL  
**Campo amplio:** SERVICIOS  
**Campo específico:** SERVICIOS PERSONALES  
**Campo detallado:** HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA  
**Programa:** GASTRONOMÍA  
**Título que otorga:** LICENCIADO/A EN GASTRONOMÍA  
**Codificación:** 651013B01  
**Lugar de ejecución:** SEDE MATRIZ  
**Provincia:** PICHINCHA  
**Cantón:** DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO  
**Ciudad:** QUITO  
**Duración:** 9  
**Periodo académico:** ORDINARIO  
**Semanas de periodo académico:**16  
**Modalidad:** PRESENCIAL  
**Valor de la matrícula:** \$ 230,00  
**Valor del arancel:** \$ 2.300,00  
**N° de resolución del CES:** RPC-SO-06-NO.108-2017  
**Estado actual:** APROBADO POR EL CES  
**Fecha de aprobación:** 2017-02-15  
**Año de aprobación:** 2017  
**Años de vigencia:** 5 años.  
**Vigente hasta:** 2022-02-15  
**N° de estudiantes por paralelo:** 20 estudiantes.  
**N° de horas:** 7.280 Horas.



**Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:**

Impresión realizada el: 12-05-2021



**Detalle de la carrera**

**Requisitos de ingreso:**

- POSEER TÍTULO DE BACHILLER O SU EQUIVALENTE (TÍTULOS EXTRANJEROS DEBEN CONTAR CON RECONOCIMIENTO NACIONAL).
- APROBAR EL PROCESO DE ADMISIÓN (EXÁMENES DE CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES)
- PRESENTAR LOS DOCUMENTOS PERSONALES: COPIA A COLOR DE CÉDULA DE CIUDADANÍA Y 4 FOTOS A COLOR TAMAÑO CARNÉ.
- HABER CANCELADO EL COSTO DE LA MATRÍCULA Y EL ARANCEL

**Objetivo general:**

FORMAR PROFESIONALES CAPACES DE IMPLEMENTAR PROPUESTAS INNOVADORAS DE GESTIÓN Y OPERACIÓN RESPECTO A LA PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

**Perfil de ingreso:**

BACHILLERES CON LAS SIGUIENTES CAPACIDADES GENERALES:  
PENSAR RIGUROSAMENTE, COMUNICARSE DE FORMA EFECTIVA, RAZONAR NUMÉRICAMENTE, UTILIZAR HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS DE FORMA REFLEXIVA Y PRAGMÁTICA, COMPRENDER SU REALIDAD NATURAL, CONOCER Y VALORAR SU HISTORIA Y SU REALIDAD SOCIOCULTURAL, ACTUAR COMO CIUDADANO RESPONSABLE, MANEJAR SUS EMOCIONES EN LA INTERRELACIÓN SOCIAL, CUIDAR DE SU SALUD Y BIENESTAR PERSONAL, EMPRENDER Y APRENDER POR EL RESTO DE SU VIDA.

**Perfil de egreso:**

LOS FUTUROS PROFESIONALES EN GASTRONOMÍA, COMPRENDERÁN Y VALORARÁN EL CONCEPTO DE RESPONSABILIDAD INDIVIDUAL Y SOCIAL, COMPRENDERÁN Y APLICARÁN CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD QUE LES PERMITA VELAR POR LOS INTERESES Y PROPÓSITOS SOCIALES, AMBIENTALES Y ECONÓMICOS.

APLICARÁN NORMAS DE CITACIÓN COMO MUESTRA DE HONESTIDAD Y COMO PARTE DEL MÉTODO CIENTÍFICO PARA FUNDAMENTAR LA REALIDAD Y PERTINENCIA DE SU CONOCIMIENTO Y PROPUESTAS.

COMPRENDERÁN Y DESARROLLARÁN LOS VALORES INSTITUCIONALES DE SERVICIO, COMPROMISO, HONESTIDAD, RESPETO Y SOLIDARIDAD, COMO PARTE ESENCIAL DE SU FORMACIÓN INTEGRAL, QUE LES PERMITA SUSTENTAR SU EXPERIENCIA PROFESIONAL Y DE VIDA EN FUNCIÓN DEL BUEN VIVIR.

**Objeto de estudio:**

LA CARRERA DE GASTRONOMÍA FORMA PROFESIONALES QUE ESTUDIAN LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PROPIOS DE LA PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ASÍ COMO SUS PROCESOS ADMINISTRATIVOS PARA EL ADECUADO MANEJO DE SUS RECURSOS, LA RENTABILIDAD DEL NEGOCIO Y FUNDAMENTALMENTE LA SATISFACCIÓN DE LOS CLIENTES, POR LO TANTO SU FORMACIÓN SE ORIENTA A LA ESPECIFICIDAD DE LA PREPARACIÓN, PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ABORDA LA REALIDAD EMPÍRICA DE LA GASTRONOMÍA EN CONTRASTE CON EL CONOCIMIENTO TÉCNICO PARA PROPONER SOLUCIONES Y PLANES DE MEJORA CONTINUA. LA CARRERA SE FUNDAMENTA EN EL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y GASTRONÓMICO NACIONAL, SU AMPLIA REALIDAD, SUS DIFERENTES TIPOS Y CATEGORÍAS DE NEGOCIO, SUS VARIADOS Y ESPECÍFICOS PRODUCTOS, MERCADOS Y FORMAS DE PREPARACIÓN.

TODO ESTO DESDE UNA VISIÓN AMPLIA DEL CONOCIMIENTO QUE CONSIDERE LA DIVERSIDAD DE LA REALIDAD HUMANA, QUE COMBINE Y NO DESCARTE DIVERSAS PERSPECTIVAS QUE ALIMENTEN LA TRANSFORMACIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL Y PERSONAL DE QUIENES ESTÁN DIRECTA E INDIRECTAMENTE RELACIONADOS.

EL DESARROLLO DE ESTE OBJETO DE ESTUDIO CONTARÁ CON EL APOYO DE LA APLICACIÓN DE MÉTODOS DE APRENDIZAJE E INVESTIGACIÓN QUE FOMENTEN EL DESARROLLO DEL PENSAMIENTO CRÍTICO Y REFLEXIVO, LA PARTICIPACIÓN PERMANENTE DEL ESTUDIANTE COMO ROL PRINCIPAL DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRINCIPALMENTE BASADO EN EL MÉTODO DE APRENDER HACIENDO Y EL USO DE TECNOLOGÍAS ESPECÍFICAS PARA LA PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

**Modalidad titulación:**

- EXAMEN DE GRADO O DE FIN DE CARRERA

- SISTEMATIZACIÓN DE EXPERIENCIAS PRÁCTICAS DE INVESTIGACIÓN Y/O INTERVENCIÓN

- MODELO DE NEGOCIOS

- EMPRENDIMIENTOS