



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: 1053-651013B01-S-1701
Lugar de ejecución: SEDE MATRIZ
Provincia: PICHINCHA
Cantón: DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
Ciudad: QUITO
Duración: 9 PERIODOS
Periodo académico: ORDINARIO
Semanas de periodo académico:16
Modalidad: SEMIPRESENCIAL
Valor de la matrícula: \$ 160,00
Valor del arancel: \$ 1.600,00
N° de resolución del CES: RPC-SO-13-NO.188-2019
Estado actual: APROBADO POR EL CES
Fecha de aprobación: 2019-04-03
Año de aprobación: 2019
Años de vigencia: 6 años.
Vigente hasta: 2025-04-03
N° de estudiantes por paralelo: 20 estudiantes.
N° de horas: 7.200 Horas.

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

Impresión realizada el: 12-05-2021



Detalle de la carrera

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.

LOS FUTUROS PROFESIONALES EN GASTRONOMÍA, TENDRÁN DOMINIO DE LA BASE TÉCNICA Y TEÓRICA DE LA PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ASÍ COMO DE LA TEORÍA DE LA HOSPITALIDAD, TEORÍA ADMINISTRATIVA Y CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD QUE PERMITAN RECONOCER, ESTRUCTURAR, IMPLEMENTAR Y MEJORAR MODELOS DE GESTIÓN EN EL CAMPO DE LA PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A PARTIR DE LO CUAL SE APORTE Y FOMENTE LA SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA, LIGADO MUY DE CERCA CON EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL PAÍS.

ESTAS CAPACIDADES SE LAS LOGRARÁ MEDIANTE EL DESARROLLO DE ASIGNATURAS DEL CAMPO DE FUNDAMENTOS TEÓRICOS COMO SON:

HOSPITALIDAD Y SERVICIO,
HIGIENE Y ADMINISTRACIÓN SANITARIA,
QUÍMICA ALIMENTARIA,
DIETÉTICA Y NUTRICIÓN,
ADMINISTRACIÓN 1, ENTRE OTRAS;

ASÍ TAMBIÉN, ASIGNATURAS DEL CAMPO DE PRAXIS PROFESIONAL COMO:

OPERACIÓN DEL SERVICIO DE A&B,
TÉCNICAS DE COCINA,
PANADERÍA Y PASTELERÍA,
GESTIÓN GASTRONÓMICA,
COSTOS DE A&B.

EN EL CAMPO DE LA EPISTEMOLOGÍA Y METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN, ASIGNATURAS COMO:

METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN,

TALLER DE INVESTIGACIÓN Y TODAS AQUELLAS ASIGNATURAS QUE INTEGRARÁN METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN EN SUS PLANIFICACIONES.

LOS FUTUROS PROFESIONALES EN GASTRONOMÍA SERÁN CAPACES DE APLICAR REGLAS DE REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA, DE ESTRATEGIAS DE COMPRENSIÓN LECTORA Y DE TÉCNICAS DE EXPRESIÓN ORAL QUE LES PERMITA APROVECHAR DE UNA ADECUADA COMUNICACIÓN EN FUNCIÓN DE SUS APRENDIZAJES. SERÁN CAPACES TAMBIÉN DE ANALIZAR SITUACIONES DE LA PROFESIÓN ASÍ COMO LAS DIFERENTES PERSPECTIVAS TEÓRICAS QUE ESTUDIAN LA GASTRONOMÍA PARA CONTRASTARLAS Y COMPRENDER MEJOR SU REALIDAD; PODRÁN SINTETIZAR INFORMACIÓN Y CONOCIMIENTO QUE LES FACILITE EL ESTUDIO Y POR LO TANTO SU APRENDIZAJE; LOS FUTUROS GASTRÓNOMOS PODRÁN EVALUAR Y DIAGNOSTICAR SITUACIONES DE LA PROFESIÓN EN SUS DISTINTOS CONTEXTOS PARA FORMULAR PROPUESTAS DE MEJORA O IMPLEMENTACIÓN. TODOS ESTOS LOGROS DE APRENDIZAJE SE ALCANZARÁN A TRAVÉS DE ASIGNATURAS COMO REDACCIÓN ACADÉMICA, DESARROLLO DEL PENSAMIENTO, LECTURA CRÍTICA Y MATEMÁTICA.

EL FUTURO PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA ESTARÁ EN CAPACIDAD DE OPERAR Y GESTIONAR LA PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, ES DECIR QUE PODRÁ APLICAR Y DESARROLLAR LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE COCINA EN CUANTO A CORTE, COCCIÓN, COMBINACIÓN DE PRODUCTOS Y PRESENTACIÓN, ASÍ TAMBIÉN APLICARÁ LOS PROTOCOLOS DE SANITACIÓN, HIGIENE Y NUTRICIÓN QUE PERMITA PREPARAR ALIMENTOS SEGUROS, SANOS, SALUDABLES Y SABROSOS. CONOCERÁ Y CONTROLARÁ DIFERENTES PROCESOS EN LA PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS QUE VAN DESDE LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS, SU ACOPIO Y CONSERVACIÓN, PASANDO POR LA MANIPULACIÓN ADECUADA DE ALIMENTOS, SU COCCIÓN Y MONTAJE, ASÍ COMO EL CONTROL DE COSTOS, VENTAS Y SERVICIO. SERÁ CAPAZ DE IDENTIFICAR NECESIDADES DE MEJORA Y OPORTUNIDADES DE NEGOCIO, PODRÁ FORMULAR PROYECTOS DE INVERSIÓN, ASÍ COMO APLICAR LA INVESTIGACIÓN METODOLÓGICA.

MANEJARÁ LA TERMINOLOGÍA CULINARIA UTILIZADA A NIVEL MUNDIAL, LO QUE FACILITA LA COMUNICACIÓN ENTRE PARES ASÍ COMO EN EL USO DE TECNOLOGÍA APROPIADA. TODOS ESTOS CONOCIMIENTOS SE ADAPTARÁN AL CONOCIMIENTO DEL PROCESO ADMINISTRATIVO QUE PERMITA LA GESTIÓN EFICIENTE DE RECURSOS PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS Y METAS DEL NEGOCIO GASTRONÓMICO.

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;
MODELO DE NEGOCIOS;
SISTEMATIZACIÓN DE EXPERIENCIAS PRÁCTICAS DE INVESTIGACIÓN Y/O INTERVENCIÓN;
EMPREDIMIENTOS