



TECNOLOGÍA SUPERIOR EN: **GASTRONOMÍA**

Jefe de Cocina Chef

Avalado por:



2 años

Obtén tu título

Convenios con:



Colegio
De Contadores
Del Guayas y
Del Ecuador



Federación Médica
Ecuatoriana



MUY ILUSTRE
MUNICIPALIDAD
DE GUAYAQUIL
POR SU AYUDAR INDEPENDIENTE



ZÚCARO





MEDIFORM
INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO



DE QUE TRATA LA CARRERA:

Te prepara para convertirte en Chef Profesional, dominando técnicas culinarias avanzadas y la gestión de la cocina. Los egresados adquirirán habilidades en la creación de menús, manipulación de alimentos, la innovación gastronómica y gestión de costos. Una formación integral que los capacita para destacar en restaurantes, hoteles y emprendimientos gastronómicos.

PERFIL DE INGRESO:

Dirigido a personas creativas, con pasión por la cocina y el arte culinario. Se busca estudiantes con interés en aprender técnicas gastronómicas, habilidades para trabajar en equipo y capacidad para afrontar desafíos en entornos dinámicos.



DURACIÓN:
2 Años



MODALIDAD:
Presencial



HORARIOS:

Matutinos, Vespertinos, Nocturnos
e Intensivos (Sábados y Domingos)





PERFIL DE EGRESO:

El egresado de la carrera de Gastronomía será un profesional creativo, con sólidos conocimientos en técnicas culinarias y en la gestión de la cocina. Estará capacitado para desarrollar menús innovadores, garantizar la calidad y seguridad alimentaria, y liderar equipos de trabajo. Además, tendrá habilidades para adaptarse a las tendencias del mercado y emprender proyectos gastronómicos propios. Su formación le permitirá destacarse en el competitivo mundo de la gastronomía.

CAMPO LABORAL

Restaurantes y Hoteles:

Oportunidades para trabajar en cocinas profesionales, desde restaurantes de alta gama hasta grandes cadenas hoteleras.

Consultoría Gastronómica:

Asesoramiento en la creación de menús, gestión de cocina y optimización de procesos en establecimientos.

Gastronomía Molecular y Experimental:

Desarrollo de nuevas técnicas culinarias innovadoras, fusionando ciencia y arte en la cocina de vanguardia.

Culinary Tourism y Experiencias Gastronómicas:

Diseño de experiencias gastronómicas únicas para viajeros de lujo, desde tours culinarios hasta clases personalizadas de cocina gourmet.

OBJETIVO GENERAL

Formar chefs altamente capacitados, con habilidades técnicas y creativas para la elaboración de platos de alta calidad. Los egresados dominarán la gestión de cocinas y la innovación gastronómica. Además, estarán preparados para liderar proyectos culinarios y adaptarse a las tendencias del mercado global.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ▶ Desarrollar habilidades culinarias avanzadas y técnicas de cocina profesional para la creación de platos innovadores.
- ▶ Capacitar en la gestión eficiente de la cocina, control de costos e inventarios, y liderazgo de equipos de trabajo.
- ▶ Fomentar la creatividad y el conocimiento de tendencias gastronómicas para enfrentar los desafíos del mercado culinario actual.



REQUISITOS:

- ▶ Copia de Cédula
- ▶ Copia de Certificado de Votación
- ▶ Título de Bachiller o Acta de Grado Notarizado
- ▶ Partida de Nacimiento
- ▶ 2 Fotos Tamaño Carnet
- ▶ 1 Protector de Hojas
- ▶ Realizar un examen de Admisión que tiene el costo de \$80, el examen se lo tomará en una plataforma de manera virtual y se le entregará un banco de preguntas.



INVERSIÓN

Matrícula (Pago Semestral) **\$52.50**

Mensualidades **\$250**

OFERTA ESPECIAL

Obtén un 50% de descuento en tus mensualidades al realizar tu pago anticipado entre el 1 y el 5 de cada mes. ¡Aprovecha esta oportunidad por tiempo limitado.

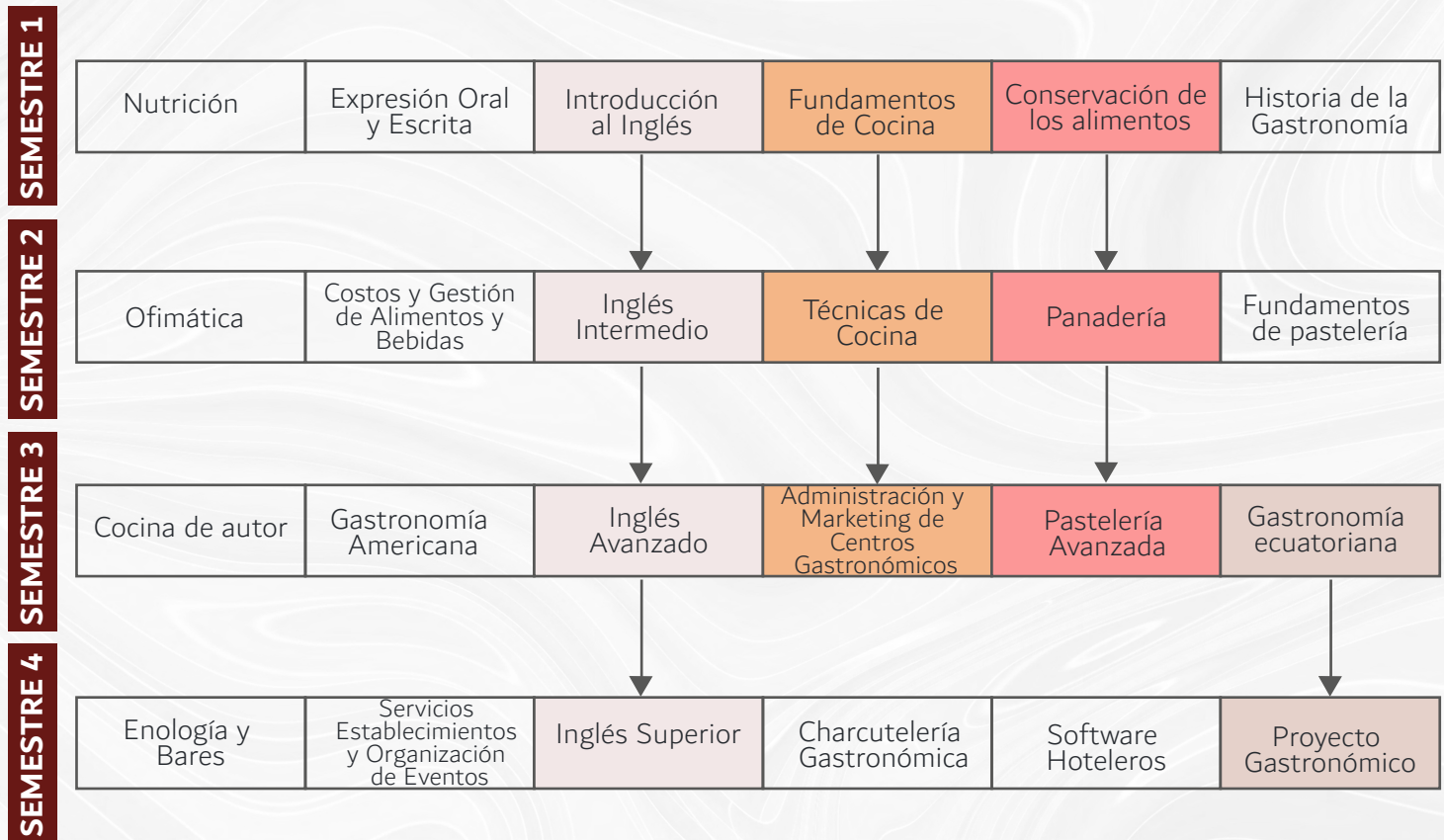
Mensualidades
\$125

PROCESO DE MATRICULACIÓN

- ▶ Para poder matricularse deberá cancelar el valor de la Admisión \$80 + Matrícula \$52,5+ Gastos Administrativos \$10 (Este valor solo se paga una vez). **Total: 142.50**
- ▶ Una vez cumplido todo los requisitos se puede matricular vía online realizando una transferencia bancaria.



MAPA CURRICULAR:



REQUISITOS PARA LA TITULACIÓN

Se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- ▶ Inglés A2
- ▶ Prácticas de Servicio Comunitario **60** Horas
- ▶ Prácticas Pre-Profesionales: **240** Horas
- ▶ Total de Créditos de la Carrera : **62**
- ▶ Total de Horas de la Carrera : **2991**

