



Tecnólogo Superior

Universitario

TÍTULO **3^{er}** NIVEL

EN GASTRONOMÍA

RESOLUCIÓN: 072-CAS.ISTB.PCGASCES.1-02-2021





BOLIVARIANO
INSTITUTO SUPERIOR
UNIVERSITARIO



**TECNOLOGÍA SUPERIOR
UNIVERSITARIA EN
GASTRONOMÍA**
RESOLUCIÓN: 072-CAS-ISTB-PCGASCES-1-02-2021 



PERFIL DE EGRESO

Aplica técnicas culinarias en la elaboración y transformación de materias primas, prepara alimentos creando productos gastronómicos ancestrales, comida internacional, gourmet y fusiona ingredientes logrando preparaciones creativas; utiliza técnicas de cocción, sanidad y manipulación alimentaria, con estándares adecuados para obtener menús y cartas de acuerdo con las exigencias de los consumidores. Desarrolla habilidades emprendedoras para crear productos y servicios gastronómicos acordes al mercado local y las nuevas tendencias nacionales e internacionales. Administra y asesora establecimientos de alimentos y bebidas turísticas, hospitalarias e industriales en beneficio de la sociedad.



CAMPO OCUPACIONAL

El profesional de Gastronomía será capaz de planificar, programar y de cumplir responsabilidades referentes a turismo, hotelería y gastronomía. Sus características responden a las exigencias del medio, de la época y de las circunstancias que le rodean. Puede gerenciar y administrar su propia empresa de producción de alimentos, de acuerdo con las normas y leyes de turismo, salubridad, régimen municipal, tributación y otras que tienen vinculación con la Gastronomía. Ejerce su profesión en departamentos de alimentación de hospitales, clínicas, guarderías, concentraciones deportivas, restaurantes y bares; departamentos de alimentos de hoteles, hosterías, clubes, cruceros, casinos, centros de convenciones, casas industriales y empresa; centros gastronómicos.



BOLIVARIANO
INSTITUTO SUPERIOR
UNIVERSITARIO



**TECNOLOGÍA SUPERIOR
UNIVERSITARIA EN
GASTRONOMÍA**
RESOLUCIÓN: 072-CAS.ISTB.PCGASCES.1-02-2021

MALLA CURRICULAR



Unidad de Organización Curricular	Nro	Asignaturas	CD	AA	APE	Prácticas Laborales	Servicio Comunitario	Total Horas	Horas por Ciclos
UNIDAD BÁSICA	1er Ciclo	Códigos de Valores	40	20	60			120	720
		Lengua y Literatura	40	20	60			120	
		Matemática	40	20	60			120	
		Contabilidad	40	20	60			120	
		Historia de la Gastronomía	40	20	60			120	
		Realidad Nacional	40	20	60			120	
UNIDAD PROFESIONAL	2do Ciclo	Nutrición y Dietética	60	20	40			120	720
		Identificación de Alimentos y Equipos	50	20	50			120	
		Sanidad y Manipulación Alimentaria	40	20	60			120	
		Conservación de Alimentos	40	20	60			120	
		Etiqueta, Protocolo y Servicio	40	20	60			120	
		Aroma y Sabor Ecuatoriana I	40	20	60			120	
	3er Ciclo	Producción Culinaria I	45	20	55			120	720
		Aroma y Sabor Ecuatoriana II	45	20	55			120	
		Organización y Dirección de Empresas	45	20	55			120	
		Control de Inventarios	45	20	55			120	
		Técnicas de Bar y Mixología	45	20	55			120	
		Enseñanza de Lenguas I	60	20	40			120	
	4to Ciclo	Producción Culinaria II	40	20	60			120	720
		Panadería y Galletería	40	20	60			120	
		Pastelería y Repostería	40	20	60			120	
		Planificación de Menús y Cartas	40	20	60			120	
		Cocina Creativa	40	20	60			120	
		Enseñanza de Lenguas II	50	30	40			120	
	5to Ciclo	Aroma y Sabor Internacional	46	0	40	0	70	156	720
		Administración de Bares	40	10	34	0	0	84	
		Cocina Regional	50	0	40	0	0	90	
		Enseñanza de Lenguas III	60	10	20	0	0	90	
		Servicio al Cliente	45	0	45	120	0	210	
		Ofimática	50	10	30	0	0	90	
	6to Ciclo	Gastronomía Comunitaria	40	10	30	0	0	80	720
		Emprendimiento Culinario	40	10	20	120	0	190	
		Desarrollo del Arte Culinario	40	10	20	0	70	140	
		Metodología de la Investigación	40	10	20	0	0	70	
UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR		Trabajo de Integración Curricular / Examen de Carácter Complexivo	80	160	0	0	0	240	

ORGANIZACIÓN DEL APRENDIZAJE

CD:	CONTACTO CON EL DOCENTE	1576
AA:	APRENDIZAJE AUTÓNOMO	720
APE:	APRENDIZAJE PRÁCTICO - EXPERIMENTAL	1644
	SUMAN	3940

COMPONENTE DE PRÁCTICAS LABORALES	240
COMPONENTE DE PRÁCTICAS SERVICIO COMUNITARIO	140

TOTAL HORAS DE LA CARRERA	4320
RELACIÓN SEG. ART. 30 RRA	1,50
SEG. ART. 71 RRA	75%

Documentos para la matrícula

Trabajo bajo de relación de dependencia

1. Certificado de trabajo.
2. Copia certificada de los roles de pago de los últimos 6 meses.
3. Mecanizado del IESS.
4. Informe técnico emitido por el jefe inmediato, en el que se explique a detalle cada una de las actividades realizadas diariamente en el puesto de trabajo y que las mismas tengan relación directa con la carrera a seguir (solicitar formato institucional).
5. Copia de la cédula.
6. Comprobante de pago de la primera cuota de matrícula.

Trabajo por Servicios Profesionales y/o RUC

1. Certificado de trabajo.
2. Copia del RUC (mínimo 2 años de apertura).
3. Presentar las 6 últimas declaraciones del RUC.
4. Presentar la declaración del impuesto a la renta.
5. Contratos de trabajo con empresas donde presta sus servicios.
6. Informe técnico emitido por el jefe inmediato, en el que se explique a detalle cada una de las actividades realizadas diariamente en el puesto de trabajo y que las mismas tengan relación directa con la carrera a seguir (solicitar formato institucional).
7. Comprobante de pago de la primera cuota de matrícula.

Enviar documentación al email:

secretariageneral@tbolivariano.edu.ec

○ entregar en oficinas, en la ciudad de Loja:

José Antonio Eguiguren y Bolívar, Loja – Ecuador

+593 96 702 3551 • +593 96 881 2823





PROCESO DE VALIDACIÓN

EXPERIENCIA LABORAL

CARRERA DE GASTRONOMÍA

ETAPA **01** DOCUMENTACIÓN

Duración: 7 semanas

✓ Del 04 de enero al 10 de febrero 2026

ETAPA **02** EVALUATIVA

Duración: 16 semanas

16 de Febrero al 7 de Junio de 2026

- ✓ Materias a validar por experiencia laboral (26)
- ✓ 5 Evaluaciones globales con materias de campos comunes
- ✓ Entrega digital de Programas de Estudios de 26 Asignaturas
- ✓ Entrega digital de Guía de Estudios de 26 Asignaturas



DETALLE MATERIAS A EVALUAR (MODALIDAD ON-LINE)

EVALUACIÓN 1 (Domingo 22 Febrero 2026)

SECCIÓN (BÁSICA)

- Código de Valores
- Lengua y Literatura
- Historia de la Gastronomía
- Realidad Nacional

(Nota Estudiar los PEA y la Guía de las asignaturas de Evaluación 1)

EVALUACIÓN 4 (Domingo 26 abril 2026)

SECCIÓN (GASTRONÓMICA PROFESIONAL II)

- Producción Culinaria I
- Producción Culinaria II
- Panadería y Galletería
- Pastelería y Respostería
- Planificación de Menús y Cartas
- Cocina Creativa

(Nota Estudiar los PEA y la Guía de las asignaturas de Evaluación 4)

EVALUACIÓN 2 (Domingo 15 marzo 2026)

SECCIÓN (NUMÉRICA Y TIC'S)

- Matemáticas
- Contabilidad
- Ofimática

(Nota Estudiar los PEA y la Guía de las asignaturas de Evaluación 2)

EVALUACIÓN 5 (Domingo 17 mayo 2026)

SECCIÓN (ADMINISTRATIVA)

Aroma y Sabor Ecuatoriana II
Organización y Dirección de Empresas
Control de Inventarios
Servicio al Cliente

(Nota Estudiar los PEA y la Guía de las asignaturas de Evaluación 5)

EVALUACIÓN 3 (Domingo 5 abril 2026)

SECCIÓN (GASTRONÓMICA PROFESIONAL I)

- Nutrición y Dietética
- Identificación de Alimentos y Equipos
- Sanidad y Manipulación Alimentaria
- Conservación de Alimentos
- Etiqueta Protocolo y Servicio
- Aroma y Sabor Ecuatoriana I

(Nota Estudiar los PEA y la Guía de las asignaturas de Evaluación 3)

EVALUACIÓN 6 (Domingo 7 junio 2026)

SECCIÓN (INGLÉS)

- Enseñanza de Lenguas I
- Enseñanza de Lenguas II
- Enseñanza de Lenguas III

(Nota Estudiar los PEA y la Guía de las asignaturas de Evaluación 6)



BOLIVARIANO
INSTITUTO SUPERIOR
UNIVERSITARIO

CARRERA DE **GASTRONOMÍA**

ETAPA **03**

FORMATIVA

Modalidad: 100% On-line

Duración: 16 semanas (15 de Junio al 4 Octubre de 2026)

MATERIAS POR CURSAR / EVA ONLINE 100%

SEGMENTO A

15 Junio - 19 Julio 2026

Aroma y Sabor Internacional
Gastronomía Comiunitaria

SEGMENTO B

20 Julio - 23 Agosto 2026

Emprendimiento Culinario
Desarrollo del arte culinario

SEGMENTO C

24 Agosto - 4 Octubre 2026

Metodología de la Investigación
Trabajo de Titulación

ETAPA **04**

TITULACIÓN

- ✓ Trabajo de Titulación (modelo de negocio - del 15 de Junio al 4 de Octubre 2026)
- ✓ Tiempo de preparación autónoma para examen final del 4 al 12 de Octubre 2026
- ✓ Examen final (Presencial) del 12 al 18 de octubre 2026
- ✓ Disertación final online del trabajo de titulación del 19 al 25 de Octubre 2026
- ✓ Registros de titulo en la SENESCYT del 26 al 31 de Octubre 2026
- ✓ Ceremonia de Graduación y Entrega de Títulos del 13 al 15 de Noviembre 2026

www.tbolivariano.edu.ec

PLAN DE PAGOS VALIDACIÓN

CUOTA	MES	VALOR
	MATRÍCULA	\$ 300.00
1	ENERO	\$ 265.00
2	FEBRERO	\$ 265.00
3	MARZO	\$ 265.00
4	ABRIL	\$ 265.00
5	MAYO	\$ 265.00
6	JUNIO	\$ 265.00
7	JULIO	\$ 265.00
8	AGOSTO	\$ 265.00
9	SEPTIEMBRE	\$ 265.00
10	OCTUBRE	\$ 265.00
VALOR TOTAL		\$ 2,950.00

PLAN INCLUYE: COLEGIATURA COMPLETA, DERECHO DE
EXÁMENES DE 23 EXÁMENES DE VALIDACIÓN

AL FINAL DEBERÁS ADQUIRIR LOS 67 CERTIFICADOS PARA OBTENER TU APTITUD LEGAL PREVIO A TU GRADUACIÓN

MÉTODOS DE PAGO

DEPÓSITO BANCARIO

A NOMBRE DEL
INSTITUTO BOLIVARIANO

RUC: 1191732835001
Correo: rectorado@tbolivariano.edu.ec

CUENTA DE AHORRO BANCO DE LOJA 2901768517

CUENTA DE AHORRO BANCO DE PICHINCHA 2211763931

CUENTA DE AHORRO BANCO DE MACHALA 1250177093

CUENTA DE AHORRO BANCO DEL AUSTRO 0011860362

INVERSIÓN (tarjetas de débito)

				
	 	TITANIUM VISA  	TITANIUM VISA   	TITANIUM VISA  
MATRÍCULA	300 – 307.94	300 – 315.53	300 – 315.53	300 – 309.87
CUOTA MENSUAL	265 – 272.01	265 – 278.71	265 – 278.71	265 – 273.01
PAGO TOTAL	2950 – 3028.03	2950 – 3102.66	2950 – 3102.66	2950 – 3039.22
CÓDIGO QR	 	 		

Horarios de clases flexibles
Presenciales y On-line



BOLIVARIANO
INSTITUTO SUPERIOR
UNIVERSITARIO

GASTRONOMÍA



Somos



Categoría

creditado

***Lo que Sueñas.
Lo que Quieres Ser...***

PROGRAMA DE

Validación Laboral

POR CONOCIMIENTOS



EN EL BOLIVARIANO TU TRABAJO VALE

OBTEN TU TÍTULO EN SOLO

10 MESES

TÍTULO
3^{er}
NIVEL



BOLIVARIANO

INSTITUTO SUPERIOR

UNIVERSITARIO

 www.tbolivariano.edu.ec

 José A. Eguiguren y Bolívar  secretariageneral@tbolivariano.edu.ec

 072 575 245  096 702 3551 • 096 881 2823  Loja, Ecuador

