



BOLIVARIANO
INSTITUTO SUPERIOR
UNIVERSITARIO



TÍTULO
3^{er}
NIVEL

GASTRONOMÍA



Carrera Aprobada

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%

PLANES Y FECHAS DE PAGO

INVERSIÓN \$1180,00 (efectivo)

PLAN UN SOLO PAGO

\$940.00

PAGA AL MOMENTO DE LA MATRÍCULA

\$1180.00 - 240.00 = \$940.00

BECA

20.34%

PLAN DOS PAGOS

\$960.00

REALIZA DOS PAGOS: EL PRIMERO AL MOMENTO DE LA MATRÍCULA Y EL SEGUNDO HASTA EL 15 DE NOVIEMBRE 2026

1 RA CUOTA \$ 480.00 MOMENTO DE LA MATRÍCULA

2 DA CUOTA \$ 480.00 HASTA EL 15 DE NOVIEMBRE 2026

BECA

18.64%

PLAN CINCO PAGOS

\$989.00

REALIZA 5 PAGOS: \$300 AL MOMENTO DE LA MATRÍCULA Y LUEGO CUATRO CUOTAS DE \$172,25 QUE LAS CANCELA EN CUOTAS MENSUALES HASTA 5 DE CADA MES

1 RA CUOTA \$300.00 MOMENTO DE LA MATRÍCULA

2 DA CUOTA \$172.25 HASTA EL 5 DE OCTUBRE 2026

3 RA CUOTA \$172.25 HASTA EL 5 DE NOVIEMBRE 2026

4 TA CUOTA \$172.25 HASTA EL 5 DE DICIEMBRE 2026

5 TA CUOTA \$172.25 HASTA EL 5 DE ENERO 2027

BECA

16.19%

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



BOLIVARIANO
INSTITUTO SUPERIOR
UNIVERSITARIO



CARRERA:
MINERÍA

INVERSIÓN (tarjetas de débito)

INVERSIÓN (tarjetas de débito)				
				
	 	TITANIUM VISA  DISCOVER 	TITANIUM VISA  DISCOVER  AMERICAN EXPRESS	TITANIUM VISA  DISCOVER 
PLAN UN SOLO PAGO	964.86	985.46	985.43	967.80
PLAN DOS PAGOS	985.39	1006.36	1006.33	988.33
PLAN CINCO PAGOS	1015.16	1036.66	1036.64	1018.09
CÓDIGO QR	  INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO	  INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO		



BOLIVARIANO
INSTITUTO SUPERIOR
UNIVERSITARIO

GASTRONOMÍA



Somos



Categoría

creditado

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



BOLIVARIANO

INSTITUTO SUPERIOR

UNIVERSITARIO

 www.tbolivariano.edu.ec

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

 096 881 2823 • 096 791 6611 • 096 702 3551  Loja, Ecuador

