



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%

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 22 junio 2026 al 9 de agosto 2026

ETAPA

02

EVALUATIVA

Duración: 16 semanas

1 septiembre 2026 al 20 diciembre 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 20 septiembre 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 11 octubre 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 27 septiembre 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 18 octubre 2026)

SECCIÓN (ADMINISTRATIVA)

- Aroma y Sabor Ecuatoria 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 4 octubre 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 25 octubre 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: 18 semanas (26 de noviembre 2027 al 27 marzo 2027)

MATERIAS POR CURSAR / EVA ONLINE 100%

SEGMENTO A

26 octubre 2026 - 6 diciembre 2027

Aroma y Sabor Internacional
Gastronomía Comunitaria

SEGMENTO B

7 diciembre 2026 -24 enero 2027

Emprendimiento Culinario
Desarrollo del arte culinario

SEGMENTO C

25 enero 2027 - 7 marzo 2027

Metodología de la Investigación
Trabajo de Titulación

ETAPA **04** TITULACIÓN

- ✓ Trabajo de Titulación del 26 de noviembre 2027 al 27 marzo 2027
- ✓ Tiempo de preparación autónoma para examen final del 8 de marzo al 13 de marzo 2027
- ✓ Examen final (Presencial) del 15 de marzo al 20 de marzo 2027
- ✓ Disertación final del trabajo de titulación del 22 de marzo al 26 de marzo 2027
- ✓ Registros de título en la SENESCYT - MINEDEC del 1 de abril al 5 de abril 2027
- ✓ Ceremonia de Graduación y Entrega de Títulos 16 de abril 2027

www.tbolivariano.edu.ec

PLAN DE PAGOS VALIDACIÓN

CUOTA	MES	VALOR
MATRÍCULA		\$ 300.00
1	JUNIO 2026	\$ 265.00
2	JULIO 2026	\$ 265.00
3	AGOSTO 2026	\$ 265.00
4	SEPTIEMBRE 2026	\$ 265.00
5	OCTUBRE 2026	\$ 265.00
6	NOVIEMBRE 2026	\$ 265.00
7	DICIEMBRE 2026	\$ 265.00
8	ENERO 2026	\$ 265.00
9	FEBRERO 2026	\$ 265.00
10	MARZO 2027	\$ 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   DISCOVER 	TITANIUM   DISCOVER  	TITANIUM   DISCOVER 
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...***



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

