



**MODELO DEL PERFIL PROFESIONAL  
POR COMPETENCIAS Y  
DE LA MATRIZ CURRICULAR**

**TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA**

- **Con mención en Cocina Profesional**
- **Con mención en Pastelería y Panadería**

( En coordinación y asesoramiento directo con la Asociación de Chefs del Ecuador,  
representante oficial del Foro Panamericano de Asociaciones Culinarias  
Profesionales)

## **OBJETIVO DE FORMACIÓN INTEGRAL DEL PROFESIONAL**

Exhibir en el desempeño profesional de las áreas gastronómicas, un conjunto de habilidades, destrezas y competencias que le permitan un desarrollo profesional integral y de compromiso, de conformidad con los requerimientos del medio y de las organizaciones hoteleras nacionales e internacionales.

Demostrar un dominio fluido de los idiomas extranjeros inglés y francés, una alta cultura nacional e internacional, y, conocimientos sobre recursos para el sector gastronómico. Poseer una gran capacidad de gestión incluyendo el manejo de información para la toma de decisiones y plantear alternativas frente a diferentes situaciones de la organización y del entorno.

## **PERFIL DEL TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA**

El Tecnólogo en Gastronomía será capaz de desarrollar competencias laborales aplicables en organizaciones hoteleras y gastronómicas, acorde a las exigencias del entorno cambiante, contribuyendo a la optimización de los recursos asignados y exhibiendo en el desempeño de sus funciones principios éticos, morales y de responsabilidad social.

## **COMPETENCIAS PRINCIPALES POR DESARROLLAR DEL TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN COCINA PROFESIONAL**

- Gestionar, organizar, coordinar y operar las actividades relacionadas con las áreas de Producción Culinaria nacional como internacional
- Aplicar eficientemente técnicas de servicio en cocina
- Aplicar procedimientos específicos que satisfagan las necesidades del cliente y de la organización
- Demostrar habilidades de creatividad en la preparación de sus propias recetas y menús
- Conocer las variedades existentes en la cocina nacional e internacional
- Conocer las normas, estándares y procedimientos de seguridad, conservación y sanitación alimentaria

## **COMPETENCIAS PRINCIPALES POR DESARROLLAR DEL TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN PANADERÍA Y PASTERÍA**

- Gestionar, organizar, coordinar y operar las actividades relacionadas con las áreas de producción en panadería y pastelería
- Aplicar eficientemente técnicas de servicio en panadería y pastelería
- Aplicar procedimientos específicos que satisfagan las necesidades del cliente y de la organización
- Demostrar habilidades de creatividad en la preparación de sus propias recetas de pastelería y repostería

- Conocer las variedades existentes de pastelería y repostería internacional, principalmente de la francesa
- Conocer las normas, estándares y procedimientos de seguridad, conservación y sanitarización alimentaria

### SISTEMATIZACION DE LAS COMPETENCIAS POR NIVELES

<b>NIVEL</b>	<b>COMPETENCIA PRINCIPAL</b>
1	Identificar los diferentes tipos de alimentos, así como también, los equipos con los que va a desarrollar las tareas productivas de su profesión.
2	Aplicar las técnicas básicas de la producción culinaria y servicio al cliente en base a los conocimientos adquiridos.
3	Realizar eficientemente las actividades operativas y administrativas en las áreas de alimentación de las empresas e instituciones.
4	Desempeñar de manera eficaz y profesional actividades referentes a la planificación y costos de alimentos y bebidas en base a la aplicación de sus conocimientos de la administración de las áreas de alimentación.

### COMPETENCIAS POR NIVELES DEL TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN COCINA PROFESIONAL

<b>NIVEL</b>	<b>COMPETENCIA PRINCIPAL</b>
5	Planificar menús y cartas de cocina ecuatoriana e internacional con creatividad, planificando los presupuestos correspondientes.
6	Preparar proyectos de cocina ecuatoriana e internacional, los que podrá aplicar en su propia microempresa.

### COMPETENCIAS POR NIVELES DEL TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN PANADERÍA Y PASTELERÍA

<b>NIVEL</b>	<b>COMPETENCIA PRINCIPAL</b>
5	Planificar menús y cartas de repostería y pastelería nacional e internacional con creatividad, planificando los presupuestos correspondientes.
6	Preparar proyectos de panadería y pastelería nacional e internacional, los que podrá aplicar en su propia microempresa.

## **ESCENARIOS DE ACTUACIÓN**

El Tecnólogo en Gastronomía podrá desenvolverse en los niveles operacionales de las organizaciones públicas o privadas del sector turístico y hotelero, tales como:

- Hoteles, Hosterías
- Áreas de alimentación de Hospitales
- Áreas de alimentación de industrias y empresas
- Restaurante, Bares
- Casinos, Centros de convenciones
- Cruceros
- Clubes, Resorts
- Centros Gastronómicos
- Empresas de Catering
- Casa de Eventos y Banquetes
- Organizaciones de cuidado estético
- Su propia microempresa de servicios gastronómicos

## **OCUPACIONES PROFESIONALES**

El Tecnólogo en Gastronomía podrá desempeñarse en cargos de mandos medios u operacionales, tales como:

- Asistente o supervisor de departamentos de planificación alimenticia
- Chef de partida en cocinas de Hospitales
- Chef de partida en cocinas de Industrias
- Chef de partida o asistente en áreas de producción culinaria de Hoteles y SPA
- Chef de partida o asistente en áreas de producción culinaria de Restaurantes y Bares
- Chef de partida o asistente en áreas de producción culinaria de Centros de Entretenimiento
- Supervisor de Empresas que tengan áreas de alimentación para personal
- Asistente o Supervisor de Departamentos de Economato
- Asistente o Supervisor de Departamentos de Eventos y Banquetes
- Asistente de Departamentos de verificación de calidad de Alimentos.
- Jefe de su propia microempresa de servicios gastronómicos





## ASIGNATURAS OPTATIVAS

No.	Nivel	Asignatura	Contenido	Créditos
1	4	Optativa I	Fundamentos de Hotelería y Turismo	4.0
2			Chocolatería	4.0
3			Etiqueta y Protocolo	4.0
1	6	Optativa II	Repostería	4.0
2			Fundamentos de Catering y eventos	4.0
3			Primeros Auxilios de Salud	4.0

## ASIGNATURAS DE LIBRE OPCION

No.	Nivel	Asignatura	Contenido	Créditos
1	3	Libre Opción I	Bases de la Comunicación	3.0
2			Danza	3.0
3			Dibujo Artístico	3.0
4			Educación Musical	3.0
1	5	Libre Opción II	Pintura	3.0
2			Teatro	3.0
3			Fotografía	3.0
4			Historia del Arte	3.0

## DISTRIBUCION DE LOS CREDITOS

Ejes de formación	Horas	Créditos
Humanística	224	14.0
Básica	640	40.0
Profesional	1,312	82.0
Optativas	128	8.0
Libre Opción	96	6.0
Total Currículo del Programa	2,400	150.0
Pasantías tutoriadas	800	20.0
Trabajo de Graduación	240	15.0
Total	3,440	185.0

