

MAESTRÍA EN

# Gastronomía

RPC-SO-05-No.104-2023

Posgrados **UG**  
¡Alcanza un *nuevo nivel!*



[https://vigcyp.ug.edu.ec/posgrado\\_inicio/](https://vigcyp.ug.edu.ec/posgrado_inicio/)

LA MÁS GRANDE, IMPORTANTE  
Y GLORIOSA *del Ecuador*



### Objetivo:

Formar profesionales de cuarto nivel en el ámbito de la gastronomía, desarrollando habilidades y competencias en seguridad alimentaria, la conservación del patrimonio y la aplicación de tendencias mundiales e innovación en la gestión de empresas de restauración, considerando las nuevas exigencias del turista gastronómico.



### Dirigido a:

Profesionales de tercer nivel de grado preferentemente con títulos afines al campo de Gastronomía, para otros campos como: Administración, Ingeniería en alimentos, Ingeniería en agro producción.



**Título a otorgar:**

## Magíster en Gastronomía



**Perfil de egreso:**

**Saber:** Dirigir y motivar a diversos equipos para alcanzar objetivos planteados en los negocios de alimentación, aplicando una toma de decisiones gerenciales para llevar a cabo el óptimo funcionamiento de la estructura de manera organizacional, operativa y colectiva; será capaz de administrar de forma correcta el presupuesto de toda la operación técnica, legal, económica, financiera y ambiental.

Ejecutar proyectos de desarrollo de nuevos productos alimenticios y propuestas gastronómicas.

Analizar los recursos de los cuales dispone en el medio para potenciar la gastronomía ecuatoriana respetando los requisitos de calidad asegurando un nivel de satisfacción alto para el consumidor.

Proponer soluciones innovadoras para el sector en la restauración de la parte operativa, técnica y administrativa con modelos de negocios sostenibles en el área privada o pública en el ámbito nacional, regional o local.

Utilizar herramientas y procedimientos que se ajusten a un nivel empresarial para controlar y mejorar los parámetros de productividad, así como diseñar planes de negocios en el área de la gastronomía.

**Saber hacer:** Determinar la viabilidad en la ejecución de un proyecto gastronómico en curso, o previo a su inicio a través de las diversas herramientas cualitativas y cuantitativas.

Utilizar métodos de evaluación de calidad generales y específicos que permitan establecer un servicio de buena calidad tanto en la parte administrativa como gastronómica.

Identificar la legislación vigente en relación con las buenas prácticas de manufactura, los procedimientos operativos, estándares de sanitización de un proceso alimentario dentro del sector de la

restauración, así como la gestión completa de la inocuidad en todo el proceso productivo y de servicio.

Identificar soluciones innovadoras del sector en la restauración para la parte operativa, técnica y administrativa con modelos de negocios sostenibles en el área privada o pública, aplicando la capacidad analítica para la toma de decisiones y solucionar problemas del sector alimentario.

Aplicar formas efectivas de comunicación oral y escrita para lograr los resultados planteados a través de las diferentes materias aprendidas durante la formación académica para poder elaborar artículos científicos que aporten con innovación dentro del ámbito de la generación de conocimiento.

Aplicar los conocimientos adquiridos mediante la investigación sobre el patrimonio alimentario para desarrollar nuevas propuestas gastronómicas considerando las tendencias y técnicas culinarias.

**Saber Conocer:** Ofrecer soluciones para el desarrollo de productos alimenticios con fortalecimiento en sus características de inocuidad, calidad nutricional, así como garantizar la satisfacción del cliente al brindar productos y/o servicios en la restauración, a través de las diferentes técnicas y herramientas aprendidas tiene el conocimiento para el desarrollo de modelos de negocios que puedan contribuir con el desarrollo sostenible medio ambiental.

Mejorar las condiciones de productividad, que, aplicados al patrimonio cultural y alimentario del país, pueden mejorar las condiciones de los sectores donde el turismo gastronómico tiene que potenciar para contribuir con uno de los ejes del plan nacional de desarrollo.

Conocer los recursos naturales alimentarios del Ecuador, así como las preparaciones tradicionales de cada región.

Aplicar la gastronomía internacional todo esto para potenciar su capacidad como productor e innovador de propuestas gastronómicas.

**Ser:** Desarrollar los principios de liderazgo, trabajo en equipo, respeto y tolerancia debido a la interacción que existe entre el maestrante y su entorno, adicionalmente, con el respeto de la interculturalidad, los derechos del buen vivir, y las habilidades personales, se garantiza que se cumpla con el respeto al prójimo a través de la conciencia y responsabilidad social/empresarial que deben mantenerse durante la formación profesional.



## Requisitos de ingreso:

- a. Cédula de ciudadanía vigente para nacionales y para extranjeros cédula de identidad o pasaporte vigente.
- b. Registro de título de tercer nivel en la plataforma de la SENESCYT (nacionales). En el caso de que el título de tercer nivel de grado sea obtenido en el exterior, el estudiante para inscribirse en el programa deberá presentarlo debidamente apostillado o legalizado por vía consular.
- c. Entrevista realizada por la gestoría de posgrado de la unidad académica.
- d. Certificado que valide pertenecer a un grupo de atención prioritaria (en caso de tenerlo).





**Duración del programa:**



**12 meses**



**Modalidad de estudio:**



**Presencial**



**Horario de clases:**

Lunes, martes y miércoles: 08:00-13:00

\*Diseño de Productos Gastronómicos: 07:30-14:30





## Plan de estudio:

Período Académico	Asignaturas	Total de Horas
<b>Primero</b>	Ciencia de los Alimentos y Gastronomía	130
	Antropología de la Alimentación	104
	Gestión de la Calidad en la Industria de la Restauración	104
	Turismo Gastronómico y Servicio al Cliente	114
	Cocina de Vanguardia	92
	Investigación Gastronómica	127
<b>Segundo</b>	Plan de Negocios Gastronómicos	102
	Marketing Gastronómico y Estrategia Digital	97
	Análisis Físico Químico y Sensorial de los Alimentos	140
	Diseño Experimental	140
	Diseño de Productos Gastronómicos	154
	Trabajo de Titulación	136
<b>TOTAL</b>		<b>1440</b>





## Costos y tipo de financiamiento:

Matrícula: **\$200.00**

Arancel: **\$3,800.00**

Total: **\$4,000.00**

12 pagos de \$316,67

Todas las tarjetas:



## Contacto:

**0983887885**



[https://vigcyp.ug.edu.ec/posgrado\\_inicio/](https://vigcyp.ug.edu.ec/posgrado_inicio/)



LA MÁS  
**GRANDE,  
IMPORTANTE  
Y GLORIOSA**  
*del Ecuador*



[admisionesposgrados@ug.edu.ec](mailto:admisionesposgrados@ug.edu.ec)

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL



VICERRECTORADO  
ACADÉMICO

Decanato de Investigación,  
Posgrado e Internacionalización

Coordinación de  
Posgrado



[https://vigcyp.ug.edu.ec/posgrado\\_inicio/](https://vigcyp.ug.edu.ec/posgrado_inicio/)