



**ILADES**

**TECNOLOGÍA SUPERIOR EN  
GASTRONOMÍA**



En el **ILADES** queremos brindarte la posibilidad de desarrollar tu creatividad y adquirir los conocimientos necesarios en gastronomía que te permitirán enfrentar desafíos profesionales y empresariales. Contamos con una malla curricular actualizada y competitiva en sintonía con las exigencias de una profesión que crece exponencialmente y que está en continua innovación. ILADES cuenta además con una plantilla docente de amplia experiencia y destacada trayectoria; profesionales que te ayudarán a descubrir el apasionante mundo de la Gastronomía y a descubrir tu propio camino al éxito.

## **PERFIL PROFESIONAL**

El Tecnólogo en Gastronomía titulado en el ILADES obtendrá una formación integral y estará dotado de competencias y habilidades para:



- Aplicar correctamente las técnicas de cocina.
- Manejar adecuadamente los principios de las buenas prácticas de manufactura según nuestra legislación sanitaria.
- Diseñar menús nutricionales
- Realizar recetas estándares para mejorar la eficiencia en el negocio.
- Administrar costos de los procesos de producción gastronómica.
- Planificar y organizar la producción.
- Comprender y valorar la identidad cultural gastronómica del Ecuador.

- Generar recetas innovadoras a través de la investigación y promoción de productos autóctonos del Ecuador.
- Formar e integrar equipos multidisciplinarios
- Generar nuevos mercados aplicando técnicas innovadoras de mercadeo.
- Aplicar correctamente las diferentes técnicas y procesos de panadería, pastelería y repostería de la más alta calidad.
- Realizar actividades en producción y servicio de bebidas.
- Ejecutar eventos y brindar un servicio integral de catering.



## CAMPO OCUPACIONAL

Al finalizar su carrera tecnológica en Gastronomía, los alumnos podrán desempeñarse como:

- Gestor o colaborador en todo tipo de empresas prestadoras de servicios de alimentos y bebidas.
- Administrador de su propio negocio.
- Chef.
- Promotor gastronómico.
- Instructor culinario.
- Asesor de empresas de alimentos y bebidas.
- Promotor gastronómico en instituciones y entidades privadas o públicas dedicadas a la difusión cultural gastronómica.
- Supervisor de procesos gastronómicos.
- Líder en la investigación de nuevos productos.



**ILADES**

Dir. José Vivanco y Avenida El Inca, CP 170138, Quito, Ecuador.

Telf: +593 99 547 6267

contacto@ilades.edu.ec

[www.ilades.edu.ec](http://www.ilades.edu.ec)

# MALLA ACADÉMICA

PERIODO 1	PERIODO 2	PERIODO 3	PERIODO 4	PERIODO 5
Expresión oral y escrita	Idiomas	Administración Gastronómica	Ética Profesional	Legislación Laboral
Computación	Costos de alimentos y bebidas	Nutrición II	Mercadeo Gastronómico	Organización de eventos y catering
Sanitación	Nutrición I	Panadería	Pastelería y Repostería	Procesamiento cárnico y charcutería
Protocolo y técnicas de servicio	Técnicas Gastronómicas	Garnish	Cocina Americana	Nova cocina ecuatoriana
Fundamentos Gastronómicos	Enología y técnica de bares	Cocina Europea y Asiática	Cultura gastronómica ecuatoriana	Alta Cocina
			Dietoterapia	