



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA

Dirección: Víctor Manuel Rendón 236 y Pedro Carbo, Guayaquil

Teléfonos: (04) 5000175 – 1800 ITB-ITB

Correo: info@bolivariano.edu.ec Web: www.itb.edu.ec

Perfil de egreso Gastronomía

Resultados de aprendizaje y competencias profesionales necesarias para el futuro desempeño profesional.

Valorar el patrimonio gastronómico, como expresión de cultura desde el encuentro entre lo tradicional y lo innovador.

Caracterizar la cultura gastronómica desde el punto de vista científico, tecnológico y humanístico considerando la relación entre lo universal, nacional y local, enfatizando en las particularidades culinarias de las cuatro regiones del Ecuador, que permita su adecuada valoración, preservación, difusión y desarrollo, como expresión del patrimonio gastronómico.

Comunicar de forma oral y escrita información de interés, en una dinámica de interrelación e interacción con los compañeros de trabajo, clientes, medios de comunicación y público en general, donde también se transmiten afectos, valores y vivencias, que orientan y regulan comportamientos, con el debido respaldo y manejo de las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC).

Resolver ejercicios de cálculo y conversión de magnitudes aplicadas a la gastronomía.

Explicar a partir de los fundamentos científicos y otros saberes, los procesos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal, así como los servicios de alimentos y bebidas.

Resultados de aprendizaje relacionados con el manejo de métodos, metodologías, modelos, protocolos, procesos y procedimientos de carácter profesional e investigativo.

Diseñar tipos de cartas y menús de las diferentes comidas, considerando requerimientos nutricionales, higiénicos y culturales, en correspondencia con los gustos y preferencias, ya sean tradicionales y/o de especialidades, en servicios de alimentos y restaurantes, para ofrecer al cliente un producto saludable y de calidad.

Seleccionar alimentos de origen vegetal, animal y mineral, para su uso en los procesos gastronómicos, según la función que cumplen los nutrientes que contienen, por medio de la interpretación y manejo de tablas y bases de datos de composición de alimentos, que permitan una alimentación saludable.

Elaborar alimentos (comida fría, comida caliente, pastelería y panadería), teniendo en cuenta las recetas e instructivos requeridos, con la aplicación creativa de técnicas de cocción en la obtención de elaboraciones propias de la cocina nacional, internacional, molecular y especializada, respetando los protocolos de actuación.

Aplicar las técnicas y protocolos establecidos para recepcionar la materia prima, preelaborar y elaborar productos de panadería y pastelería, presentarlos para su venta y dispensarlos, aplicando las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes.

Aplicar las técnicas para el desposte, corte, cocción y preparación de las carnes.

Realizar diferentes tipos de servicio de mesa de alimentos y bebidas, basado en un entorno de la hospitalidad, confort y satisfacción de los comensales, considerando estándares y protocolos existentes, modalidades que se fijen y condiciones que impongan el local, los medios o las personas.

Demostrar el dominio de las técnicas de servicios para realizar los diferentes tipos de montaje en el salón y ejecutar los procedimientos a seguir para la realización del servicio en el restaurante según su categoría; aplicando los estándares de calidad y los utensilios de restauración y de lencería.

Diseñar, ejecutar y evaluar proyectos de cocina que integren las particularidades de la cocina nacional, internacional, molecular y especializada con el empleo adecuado de las técnicas de servicio desde la perspectiva de los gustos, preferencias y costumbres de los clientes.

Controlar costos de la materia prima y del proceso de elaboración, en la producción y servicios de alimentos y bebidas, como base para la realización de recomendaciones para la toma de decisiones.

Determinar la materia prima requerida para la elaboración de los alimentos, en correspondencia con las normas, gustos y preferencias por el consumo de productos y aspectos económicos.

Manejar programas y procesos de tratamiento higiénico de los alimentos, basados en los estándares de calidad, a la vez que cumple y orienta las medidas higiénicas, según las normas establecidas, contribuyendo a la conservación y cuidado del medio ambiente.

Controla y evalúa la calidad del proceso de elaboración de alimentos, teniendo en cuenta las normas y regulaciones existentes, así como en la conservación de la materia prima, productos semielaborados y productos terminados.

Aplicar métodos, técnicas e instrumentos de investigación científica, para la búsqueda de la información y la elaboración de propuestas de solución a problemas en el campo de la gastronomía.



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA

Dirección: Víctor Manuel Rendón 236 y Pedro Carbo, Guayaquil

Teléfonos: (04) 5000175 – 1800 ITB-ITB

Correo: info@bolivariano.edu.ec Web: www.itb.edu.ec

¿Cómo contribuye el futuro profesional al mejoramiento de la calidad de vida, el medio ambiente, el desarrollo productivo y la preservación, difusión y enriquecimiento de las culturas y saberes?

Demostrar un desempeño profesional y social, que se caracterice por el sentido de la estética, la iniciativa, curiosidad y vocación por el servicio, actitud de colectivismo al trabajar en equipo multi e interdisciplinarios con colaboradores, proveedores, jefes y directivos, así como flexibilidad, determinación, creatividad, rapidez, orden y limpieza, buen paladar, compromiso ético en las actividades que realiza y en la comunicación que establece.

Fomentar una educación alimentaria- nutricional de la población, que se concrete en una conducta alimentaria responsable, como expresión de salud.

Participar en proyectos gastronómicos, con alcance local/regional, que coadyuven a la mejora del servicio gastronómico y la cocina nacional, internacional, molecular y especializada, desde el potencial de la cultura culinaria, con preferencia en y para los sectores vulnerables, considerando la combinación armónica entre saberes y técnicas modernas que se emplean en la gastronomía.

Rescatar, mantener y difundir saberes gastronómicos de las diversas culturas, así como promover buenas prácticas gastronómicas y ambientales que aporten a la reducción de la contaminación, a la conservación, a la mitigación, a la adaptación a los efectos del cambio climático, y con ello, al mejoramiento continuo de la calidad de vida.

Resultados de aprendizaje relacionados valores y los principios, en el marco del diálogo de un enfoque de derechos, igualdad e interculturalidad, pensamiento universal, crítico y creativo, que se promoverán en la formación profesional que ofrece la carrera/programa.

Demostrar el respeto al enfoque de derechos, igualdad e interculturalidad, pensamiento universal, crítico y creativo, desde un compromiso con su entorno a favor de la preservación, promoción y desarrollo de la cultura gastronómica.

Manifiestar valores profesionales con alcance social como: honestidad, honradez, laboriosidad, amor al trabajo y respeto a la profesión, sentido crítico y autocrítico, espíritu emprendedor, comunicación asertiva, sentido de la ética y la estética, así como interés en su formación permanente.



Coordinador Responsable de la Carrera de
Gastronomía.

