



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EMPRESARIAL DE
GUAYAQUIL**

**TRABAJO DE GRADO
PARA LA OBTENCIÓN AL TÍTULO DE:**

Licenciado en Gastronomía y Gestión Empresarial

TEMA:

Diseño curricular de la carrera de gastronomía en el
Instituto Superior de Arte Culinario de Guayaquil - ISAC

AUTOR:

Santiago Granda León

Octubre, 2014

GUAYAQUIL-ECUADOR

Diseño curricular de la carrera de Gastronomía en el ISAC

DECLARACIÓN EXPRESA

El presente documento de investigación ha sido desarrollado por el autor con el objetivo de contribuir al fortalecimiento de la educación gastronómica del Ecuador. En él se han establecido conclusiones y recomendaciones para la implementación de una malla estandarizada en la carrera de gastronomía en el nivel tecnológico que permita la sustentabilidad de la profesión y que esté acorde a las necesidades del sector productivo

FRASE

Al final, no os preguntaran que habéis sabido, sino que habéis hecho.
Jean de Gerson (1363 – 1429) Predicador y teólogo francés.

DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado a toda la comunidad gastronómica del Ecuador, productores, comerciantes, cocineros, chefs, educadores, y todos quienes hacen de la cocina no solo una forma de sustento si no que creen en ella como una identidad cultural de nuestro país.

AGRADECIMIENTO

A mis padres que me educaron en lo más importante, constancia, valores y disfrutar de lo que se hace; a mi familia, esposa e hijos que son la razón de mis objetivos; a mis maestros que me inculcaron el conocimiento profesional y a mis amigos de la vida que siempre están presentes.

La responsabilidad de este trabajo de investigación con sus resultados, conclusiones y recomendaciones, pertenece exclusivamente al autor.

Santiago Granda León

RESUMEN

El presente trabajo de titulación describe la historia de la gastronomía, su evolución y como el consumir alimentos se fue transformando de una necesidad básica del ser humano a uno de los placeres más completos de la vida.

Nos narra además el inicio de la gastronomía en el área de formación, lo cual se dio en Europa en parte como una necesidad por salir de la crisis post guerra, descubriendo el enorme potencial turístico y económico que guardaba.

Revisa también proceso de inserción de la gastronomía en el sector educativo ecuatoriano, su legislación, régimen académico y explora la oferta educativa en gastronomía de la ciudad de Guayaquil a nivel universitario y tecnológico.

Analiza la demanda laboral, el entorno y proyección turística del país y la ciudad, determinando la necesidad de potenciar el aspecto educativo de gastronomía.

Finalmente analiza los problemas que se dan en la relación oferta educativa y demanda laboral y en base a ello plantea una propuesta de estandarización de malla curricular en la carrera de gastronomía a nivel tecnológico que guarde relación con la necesidad de conocimiento del sector productivo.

ABSTRACT

This paper describes the titling history of gastronomy, its evolution and eating food as it was transformed from a basic human need to complete one of the pleasures of life.

We also narrates the beginning of gastronomy in the area of training, which took place in Europe in part as a need to leave the post war crisis discovering the huge tourist and economic potential kept.

Also reviews insertion process the food in the Ecuadorian education sector, its legislation, academic system and explores the educational offer in cuisine of the city of Guayaquil university and technological level.

Analyzes the demand for labor, environment and country for tourism and the city, given the need to enhance the educational aspect of gastronomy.

Finally, it analyzes the problems that exist in the relationship of education and labor supply and demand based on this proposal raises a standardized curriculum in career Gourmet technologically relevant to the need for knowledge of the productive sector.

Contenido

.....	1
INTRODUCCIÓN.....	1
OBJETIVOS.....	4
CAPÍTULO 1. MARCO TEÓRICO:	5
LA EDUCACIÓN SUPERIOR EN GASTRONOMÍA.....	5
1.1 Historia de la Gastronomía	5
1.2 Historia de la Educación Superior en Gastronomía.....	9
1.2.1 La Educación Superior en Gastronomía a nivel Internacional	9
1.2.2 La Educación Superior en Gastronomía a nivel local (Guayaquil)10	
1.3 La Educación Superior.....	12
1.3.1. Ley Orgánica de Educación Superior.....	12
1.3.2. Régimen Académico.....	17
1.3.3 Niveles de formación de la Educación Superior	17
CAPÍTULO 2. Oferta local de Educación en Gastronomía y mercado laboral	22
2.1 Oferta educativa a Nivel Universitario en Guayaquil.....	22
2.1.1 Universidad de Especialidades Espíritu Santo.....	22
2.1.2 Universidad Estatal de Guayaquil	25
2.2. Oferta de estudios a nivel Tecnológico en Guayaquil	28
2.2.1 Instituto Superior Tecnológico Sudamericano	28
2.2.2 Instituto Superior Tecnológico Espíritu Santo	31
2.2.3 Instituto Superior Tecnológico de Arte Culinario ISAC	34
2.3. Análisis general de la oferta académica en la ciudad de Guayaquil ..	37
2.4. Exploración del mercado laboral en de la ciudad de Guayaquil.....	37

Diseño curricular de la carrera de Gastronomía en el ISAC

2.5. Análisis de las necesidades del mercado laboral de la ciudad de Guayaquil.....	40
2.5.1 Diseño encuesta y la base de datos	40
2.5.3 Conclusiones de la encuesta	52
CAPÍTULO 3. Propuesta de Malla Curricular para la Carrera de Gastronomía	53
3.1 Formación Profesional	53
3.2 Formación Humanística.....	55
3.3 Malla curricular estandarizada para la Carrera de Gastronomía.....	57
.....	63
Conclusiones	64
Recomendaciones	65
Bibliografía.....	66

INTRODUCCIÓN

La Gastronomía estudia la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno, es la disciplina que estudia varios componentes culturales partiendo del eje principal que es la comida (Wikipedia, 2014). La historia de la Gastronomía como tal está ligada al hombre y su cultura desde los principios de la vida, esta ha avanzado y se fusionó con otras culturas, ingredientes y técnicas lo cual ha dado origen a lo que hoy conocemos como las cocinas contemporáneas o modernas.

La gastronomía profesional se inicia a finales del siglo XIX con los primeros escritos de Antonio Careme, y es a principios de siglo XX de la mano de Augusto Escoffier, cocinero francés que obtiene y pone en práctica una estructura y organización de cocina, además de estandarizar ciertas preparaciones y empezar a darle reputación al oficio de cocinero. Todos estos aportes de Escoffier se mantienen hasta hoy y son parte de su estudio en todas las escuelas gastronómicas del mundo entero.

En todo el mundo a partir de los años 60 se empiezan a crear escuelas especializadas en gastronomía, turismo, hotelería, fundamentadas en el impulso que empieza a tener la industria del turismo a nivel mundial, siendo los países con mayor desarrollo de programas educativos Suiza, Francia, Italia y España en Europa; y en América Estados Unidos, México y Argentina.

A partir de estos ejemplos de desarrollo académico en el turismo, otros países que apuntan a desarrollar el turismo como fuente de ingresos y desarrollo emprenden en la creación de escuelas o carreras especializadas dentro del marco legal que cada país tiene.

Si bien la gastronomía como formación tiene antecedentes previos en Guayaquil estos son en una estructura académica basada en capacitaciones en competencias laborales, lo cual es positivo ya que cubre un vacío en la formación de personal operativo.

La gastronomía como carrera profesional en la ciudad de Guayaquil se inicia hace aproximadamente 10 años con la creación de las carreras de gastronomía de la Universidad Espíritu Santo, Universidad Estatal de Guayaquil y el Instituto de Arte Culinario de Guayaquil. Posteriormente se abren las carreras en el tecnológico sudamericano y Espíritu Santo, siendo la oferta actual de 2 carreras universitarias y 3 de nivel tecnológico.

El problema central que motiva este documento radica en ¿por qué la oferta de estudios superiores en Gastronomía en la ciudad de Guayaquil, no guarda una relación coherente con las necesidades de la demanda de los servicios profesionales de los gastrónomos?

La respuesta que conlleva a la problemática que desarrolla este documento, se basa en que los programas educativos de las instituciones no tienen un flujo estándar mínimo que permita que los estudiantes tengan similar conocimiento en base a una misma titulación y se facilite la movilidad estudiantil.

Este problema genera una necesidad de hacer compatibles la oferta con la demanda, de manera que no se generen expectativas sobrevaloradas en los alumnos que se forman y en los trabajos que no llenan sus expectativas con los profesionales que obtienen. Todo este proceso va acorde a las exigencias de la educación en el país, de manera que sea compatible con el medio, innovadora y que promueva el desarrollo.

Adicionalmente, el Ecuador tiene dentro de su plan de desarrollo económico el potenciar el turismo interno y externo, ciudades como Guayaquil apuntan a convertirse en destino turístico resaltando entre sus atractivos a la gastronomía.

Esto refuerza el planteamiento y motiva a analizar la oferta profesional en servicios gastronómicos que requerirá el mercado en los próximos años considerando la realidad social, económica y cultural de la población, dando un especial énfasis en el estudio y aprendizaje de la gastronomía ecuatoriana desde un punto de vista histórico, técnico y cultural.

Este documento parte de una base conceptual legal, concerniente a la Educación Superior, de manera que pone en contexto lo que implica la formación profesional en gastronomía.

Luego explora la oferta local para los estudiantes de gastronomía, enfocada en el tiempo de educación teórico – práctico que reciben en las instituciones de educación superior y las necesidades del mercado laboral a nivel local y regional, partiendo de un análisis de la oferta de la educación superior en gastronomía y la demanda de profesionales en esta rama tanto a nivel de formación especializada como de formación humanística respectivamente.

Finalmente se establece las temáticas a considerarse para la propuesta de malla curricular estándar con objetivos y alcance que debe contener cada una en base a las necesidades del mercado laboral, misma que sirve como base para establecer una la propuesta de la malla curricular estándar, tiempos recomendados para la dedicación a cada materia, descripciones de materias y recomendaciones generales para su implementación.

OBJETIVOS

Objetivo General

Elaborar una malla curricular estandarizada para la carrera de Gastronomía, haciendo énfasis en el perfil profesional requerido por el mercado laboral llegando hasta el nivel tecnológico.

Objetivos Específicos

1. Establecer los parámetros conceptuales y analizar el marco legal que se deben considerar para la Educación Superior en Gastronomía.
2. Explorar la oferta local de la educación superior en Gastronomía en la ciudad de Guayaquil.
3. Proponer un cuestionario que describa las competencias que debe tener un profesional requerido por el sector laboral de Guayaquil.

CAPÍTULO 1

Marco Teórico: La Educación Superior en Gastronomía

1.1 Historia de la Gastronomía

Los hábitos en la alimentación han evolucionado con el paso de la historia y cada época ha marcado un ciclo en la gastronomía y la forma de alimentarse. [...] El hombre en su afán de conocer y viajar ha llevado por todo el mundo sus productos, costumbres y forma de alimentarse lo cual ha hecho que la gastronomía este en permanente evolución y fusión. La historia de la cocina es muy heterogénea y ha cambiado en cada siglo con nuevas creaciones e ideas, pero con el mismo objetivo de mejorar y satisfacer a los clientes. Para entender un poco más a la cocina se debe comprender la razón de cocinar, que es alimentarse, y eso remonta a los inicios del hombre. (IMCHEF)

Las primeras civilizaciones basaban su alimentación ingiriendo lo que la tierra les daba, siendo esta una alimentación para sobrevivir con plantas, frutos y semillas que eran parte de su alimentación diaria, no se contaba con animales de crianza y la cacería se realizaba con animales pequeños fáciles de capturar, las preparaciones eran elementales y en ocasiones no se cocinaban los alimentos. Al ver como otros animales más grandes devoraban a otros, el hombre se volvió cazador y pudo obtener una mejor fuente de proteína lo cual mejoro sustancialmente su salud y les dio mayor fortaleza, convirtiéndose en hombre omnívoro.

Posteriormente el hombre empezó a condimentar sus alimentos con agua de mar y descubrió el sabor de cada producto al resaltarlo con la sal, luego se mezclaron con otros productos que aportaron como hierbas que recolectaban de la tierra y empezaron a conocer nuevos sabores.

Con el descubrimiento del fuego, el hombre descubrió la cocción, por lo que carnes, pescados y frutos eran sometidos al fuego directo y así se descubrió la cocción y nació el gusto por la cocina.

Con el pasar de los años, el hombre fue descubriendo nuevos alimentos, formas de conservación y maneras de consumirlo. La alimentación pasó de ser una necesidad diaria para subsistir a convertirse en un placer por probar los alimentos y la comida se convirtió en un momento de compartir socialmente.

Marcus Apicius fue un gastrónomo romano del siglo I D.C, vivió durante los reinados de los emperadores Augusto y Tiberio, y es considerado como el primer gourmet en la historia de la gastronomía, ya que escribía libros detallando el buen beber y el buen comer. Era muy exigente con los cocineros a los que solicitaba preparaciones sofisticadas y montaje de banquetes en mesas decoradas con animales, frutas y plantas.

Siempre estuvo en búsqueda de nuevos sabores para sus alimentos, y fue cuando se creó el *Garum*, un condimento salado a base de tripas de pescado fermentado que también era usado como salsa. A *Apicius* se le atribuye la creación del primer libro de cocina llamado “*de re coquinaria*” donde describe los estilos de comer y varias recetas agrupadas o clasificadas por grupos de productos como aves, carnes y verduras.

La alimentación con el tiempo se empezó a ver como algo de elite o lujo, contra lo sencillo. Esto fue gracias a los reyes quienes exigían grandes banquetes. Uno de los primeros cocineros de la realeza fue *Guillaume Tirel* conocido como *Taillevent*. Fue el quien plasmo las primeras recetas y los inicios de las salsas. Acostumbraba servir animales asados cubiertos de salsas gruesas que se elaboraban con carnes y jugos espesados con pan.

Su fama en la cocina hizo que recorriera por varios castillos de Francia preparando banquetes para reyes y nobles dejando una huella de los inicios de la gastronomía. Además escribió su libro de cocina llamado “*Le viandier*” el cual influenció a los posteriores libros de cocina francesa en esquemas y tipos de cocción.

El primer restaurante definido como un lugar donde servir comida a clientes data del siglo XVI, en cuya época predominaban los hostales pero sin servicio de alimentación, fue entonces que estos hostales empezaron a servir comidas sencillas como sopas y guisos logrando una buena aceptación lo cual dio nacimiento a una nueva forma de negocio.

Recibió el nombre de restaurant derivado del francés “restaurer” que viene de restaurar en modo de descanso y alimento.

La evolución de lo que hoy son los restaurantes es gracias a la revolución francesa del siglo XVIII, en la que el pueblo luchaba en contra del abuso social por parte de reyes, estos les quitaban sus alimentos y cosechas para dejar al pueblo los restos o rechazos, lo cual provoco entre otras cosas el descontento del pueblo ya que ellos querían comer lo mismo que ellos comían.

Después de la revolución los cocineros reales abandonaron los palacios y al no contar con trabajo montaron los primeros restaurantes para comenzar a ofrecer las comidas que hacían en los palacios.

Las personas rápidamente acogieron estos nuevos negocios atraídos por sus platos, fue así como fueron popularizándose y expandiéndose por el mundo con diversos estilos culinarios.

Con la creación de nuevos restaurantes y hoteles, el oficio del cocinero fue demandado y muchos llenaban los puestos requeridos. Los primeros grandes chefs se influenciaron en las doctrinas de *Antonin Carême* (1784-1833), quien fue uno de los grandes creadores de técnicas y recetas francesas, logró desarrollar la pastelería gracias a sus gigantescas decoraciones de bufets y tortas, además era el chef de reyes y uno de quienes idearon la “alta cocina francesa”.

Sin embargo no existía un sistema de organización, rangos ni jerarquización al interior de las cocinas. Todos cocinaban bajo el mandato de un superior, es decir, de un chef y cientos de cocineros. Además de que comúnmente las cocinas se hallaban en subterráneos invadidas por el calor y con uniformes poco usuales.

Todo esto cambió gracias al trabajo de *Auguste Escoffier* (1846-1935), quien formó parte de un selecto grupo de chefs quienes perseguían profesionalizar la cocina y crear pautas de trabajo. Su proyecto era mejorar, ordenar y revolucionar las reglas y técnicas puestas por *Carême*.

Entre sus aportes están el retirar las cocinas de lugares no aptos como los subterráneos, la creación de un uniforme de trabajo estándar, las primeras normas de higiene y manipulación de alimentos, los primeros libros de recetas con técnicas y explicaciones y muchas cosas más.

Gracias a él se conoció el trabajo que realizaban en la cocina, se elevó el status de los cocineros y se empezó a adquirir el respeto por la profesión además de disciplinar el trabajo al interior de una cocina, lo cual es el inicio de la profesionalización del cocinero. (The Culinary Institute of America, 2001)

1.2 Historia de la Educación Superior en Gastronomía

La educación en gastronomía de manera formal nace después de la segunda guerra mundial con el renacimiento de la industria del turismo como alternativa de desarrollo, y la necesidad de formar personal capacitado para cubrir la demanda que requerían los países europeos.

1.2.1 La Educación Superior en Gastronomía a nivel Internacional

Las escuelas más antiguas nacen en Suiza, España, Francia e Italia y a partir de ello otros países empiezan a desarrollar programas académicos (Bleu)

Escuela de hostelería de Lausanne

La EHL es la escuela de hostelería más antigua del mundo. Lleva desde 1893 funcionando. Se centra en la administración y gestión empresarial, y cuenta con seis restaurantes donde se enseña el arte culinario y el arte de servir. (Lausanne)

Le Cordón Bleu

Es la red de escuelas más grande y famosa del mundo con sede en Paris, y sedes en Asia, Oceanía y América. Cuenta con una estructura académica con una fuerte influencia en la cocina francesa y ha sido una de los referentes para el desarrollo de nuevos proyectos (Bleu)

Basque Culinary Center

Es el primer centro universitario español de alta cocina, y su mas importante referente en la actualidad, tiene el aval de la Universidad de Mondragón que constituye la primera Facultad Gastronómica de España y la única del mundo con un complejo propio de I+D. (Center)

El ICIF

Instituto de cocina, cultura y enología de las regiones de Italia, es una asociación sin fines de lucro cuya finalidad es la promoción de las tradiciones gastronómicas y de los productos agroalimentarios italianos en el exterior, a través de la realización de cursos de formación en cocina y enología italianas, así como, por medio de diferentes manifestaciones para la promoción de las mismas. (ICIF)

Culinary Institute of America

Es el principal centro de formación en Estados Unidos, y desde su fundación en 1946 es la cocina desde la que se domina el mundo de la restauración. Sus instalaciones, con sedes en varias ciudades de Estados Unidos como la de Hyde Park, en Nueva York, y su constante dedicación y aspiración la convierten en una de las mejores escuelas gastronómicas del mundo. (America)

1.2.2 La Educación Superior en Gastronomía a nivel local (Guayaquil)

La educación a nivel superior en la ciudad de Guayaquil nace a principios del siglo XX con la creación de las carreras de gastronomía en institutos tecnológicos y universidades ya establecidas y con la creación de un tecnológico especializado en el área:

Universidad Estatal de Guayaquil

Es la universidad más grande del Ecuador y desde 2004 se oferta la carrera de Licenciatura en Gastronomía dentro de la Facultad de Ingeniería Química, en la actualidad es la institución que cuenta con el mayor número de estudiantes en la ciudad (800 en promedio), al ser una entidad pública sus estudiantes gozan de la gratuidad en la educación superior. (Química)

Universidad Espíritu Santo

Ubicada en la ciudad vecina de Samborondon nace en el año 2004 con la carrera de ingeniera en ciencias gastronómicas dentro de la facultad de artes liberales, actualmente se encuentra en proceso de fusión con la carrera de licenciatura en hotelería, cuenta con un promedio de 100 estudiantes y su perfil tiene un alto contenido empresarial y de gestión administrativa. (Santo U. d.)

Instituto Superior Tecnológico de Arte Culinario de Guayaquil

Se crea en el año 2004, pero inicia su operación académica a partir del año 2006, es el primer instituto en el Ecuador creado exclusivamente para el área de gastronomía, mantiene un promedio de 200 estudiantes en la carrera de tecnología en arte culinario y administración de alimentos y bebidas. (Culinario)

Instituto Superior Tecnológico Sudamericano

Tiene más de 20 años de creación como tecnológico ofertando diferentes carreras, apertura la carrara de tecnología en gastronomía en el año 2003 siendo el primer instituto tecnológico en ofertar la carrera en la ciudad de Guayaquil, mantiene un promedio de 120 estudiantes en esta carrera. (Sudamericano)

Instituto Superior Tecnológico Espíritu Santo

Apertura la carrera de tecnología en gestión de artes culinarias en el año 2010, aunque es uno de los institutos particulares más antiguos de la ciudad, es el que tiene el menor tiempo ofertando la carrera, cuenta con un promedio de 60 estudiantes. (Santo I. S.)

1.3 La Educación Superior

El Ecuador ha experimentado un cambio profundo en su estructura educativa y sistema de control a nivel superior en los últimos años, con el objetivo de elevar el nivel y la excelencia académica de todos los centros de formación profesional.

Es así que el 12 de octubre del 2010, mediante Registro Oficial No. 298 se publica la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador, cuya finalidad es regular la Educación Superior en el país. (Superior, Ley Orgánica de Educación Superior, 2010)

Mediante esta ley se establece los parámetros con los que deben cumplir las instituciones de educación superior, cumpliendo así con lo que se manda en la Constitución Nacional del Ecuador y el Plan Nacional del Buen Vivir.

El conocimiento de la Ley y su reglamento de aplicación (Régimen Académico) permite contextualizar la necesidad de un cambio en las bases de la educación para ofertar profesionales al medio en igualdad de derechos y oportunidades.

1.3.1. Ley Orgánica de Educación Superior

En la Ley Orgánica de Educación Superior existen artículos que detallan la responsabilidad de los Institutos tecnológicos, lo que demarca el nivel legal de los parámetros que hay que cumplir en la oferta de servicios académicos.

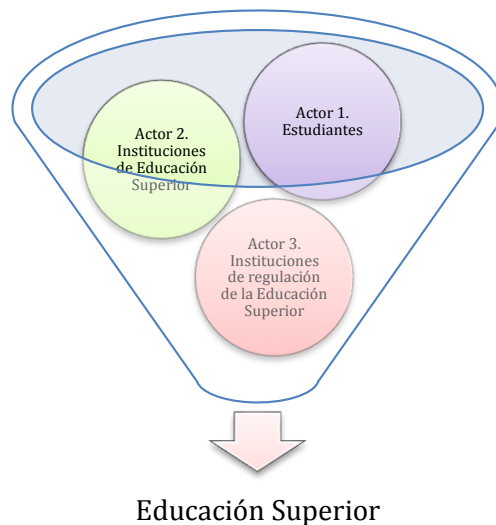


Ilustración 1 Actores de la Educación Superior

Actor 1. Los estudiantes:

[...] Art. 5. Derechos de las o los estudiantes:

b) Acceder a una educación superior de calidad y pertinente, que permita iniciar una carrera académica y/o profesional en igualdad de oportunidades;

Actor 2. Instituciones de Educación Superior

[...] Art. 8.- Serán Fines de la Educación Superior.- La educación superior tendrá los siguientes fines:

a) Aportar al desarrollo del pensamiento universal, al despliegue de la producción científica y a la promoción de las transferencias e innovaciones tecnológicas;

[...] Art. 13.- Funciones del Sistema de Educación Superior.- Son funciones del Sistema de Educación Superior:

Formar académicos, científicos y profesionales responsables, éticos y solidarios, comprometidos con la sociedad, debidamente preparados para que sean capaces de generar y aplicar sus conocimientos y métodos científicos, así como la creación y promoción cultural y artística;

[...] Art. 93.- Principio de calidad.- El principio de calidad consiste en la búsqueda constante y sistemática de la excelencia, la pertinencia, producción óptima, transmisión del conocimiento y desarrollo del pensamiento mediante la autocrítica, la crítica externa y el mejoramiento permanente.

[...] Art. 107.- Principio de pertinencia.- El principio de pertinencia consiste en que la educación superior responda a las expectativas y necesidades de la sociedad, a la planificación nacional, y al régimen de desarrollo, a la prospectiva de desarrollo científico, humanístico y tecnológico mundial, y a la diversidad cultural.

Para ello, las instituciones de educación superior articularán su oferta docente, de investigación y actividades de vinculación con la sociedad, a la demanda académica, a las necesidades de desarrollo local, regional y nacional, a la innovación y diversificación de profesiones y grados académicos, a las tendencias del mercado ocupacional local, regional y nacional, a las tendencias demográficas locales, provinciales y regionales; a la vinculación con la estructura productiva actual y potencial de la provincia y la región, y a las políticas nacionales de ciencia y tecnología.

[...] Art. 14.- Son instituciones del Sistema de Educación Superior:

- a) Las universidades, escuelas politécnicas públicas y particulares, debidamente evaluadas y acreditadas, conforme la presente Ley; y,
- b) Los institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos, de artes y los conservatorios superiores, tanto públicos como particulares, debidamente evaluados y acreditados, conforme la presente Ley.

[...] Art. 117.- Tipología de instituciones de Educación Superior.- Las instituciones de Educación Superior universitario o politécnico se clasificarán de acuerdo con el ámbito de las actividades académicas que realicen.

Para establecer esta clasificación se tomará en cuenta la distinción entre instituciones de docencia con investigación, instituciones orientadas a la docencia e instituciones dedicadas a la educación superior continua. En función de la tipología se establecerán qué tipos de carreras o programas podrán ofertar cada una de estas instituciones, sin perjuicio de que únicamente las universidades de docencia con investigación podrán ofertar grados académicos de PhD o su equivalente. Esta tipología será tomada en cuenta en los procesos de evaluación, acreditación y categorización.

[...] Art. 118.- Niveles de formación de la educación superior.- Los niveles de formación que imparten las instituciones de Educación Superior son:

a) Nivel técnico o tecnológico superior, orientado al desarrollo de las habilidades y destrezas que permitan al estudiante potenciar el saber hacer. Corresponden a éste los títulos profesionales de técnico o tecnólogo superior, que otorguen los institutos superiores técnicos, tecnológicos, pedagógicos, de artes y los conservatorios superiores. Las instituciones de educación superior no podrán ofertar títulos intermedios que sean de carácter acumulativo.

b) Tercer nivel, de grado, orientado a la formación básica en una disciplina o a la capacitación para el ejercicio de una profesión. Corresponden a este nivel los grados académicos de licenciado y los títulos profesionales universitarios o politécnicos, y sus equivalentes. Sólo podrán expedir títulos de tercer nivel las universidades y escuelas politécnicas.

Al menos un 70% de los títulos otorgados por las escuelas politécnicas deberán corresponder a títulos profesionales en ciencias básicas y aplicadas.

[...] Art. 162.- Institutos Superiores Técnicos y Tecnológicos.- Los institutos superiores técnicos y tecnológicos son instituciones dedicadas a la formación profesional en disciplinas técnicas y tecnológicas.

Los institutos superiores técnicos y tecnológicos de carácter particular son establecimientos educativos con personería jurídica propia. Tienen capacidad de autogestión administrativa y financiera sujetos a las competencias y atribuciones del Consejo de Educación Superior.

[...] Art. 164.- Institutos Superiores de Artes y Conservatorios Superiores.- Los institutos superiores de artes y conservatorios superiores son instituciones dedicadas a la formación e investigación aplicada en estas disciplinas.

Los institutos superiores de artes y conservatorios superiores particulares son establecimientos educativos con personería jurídica propia. Tienen capacidad de autogestión administrativa y financiera.

[...] Art. 165.- Articulación con los parámetros del Plan Nacional de Desarrollo.- Constituye obligación de las instituciones del Sistema de Educación Superior, la articulación con los parámetros que señale el Plan Nacional de Desarrollo en las áreas establecidas en la Constitución de la República, en la presente Ley y sus reglamentos, así como también con los objetivos del régimen de desarrollo.

De lo expuesto existen dos actores claves que forman parte de la Educación Superior y son responsables de satisfacer una demanda de profesionales que tiene la sociedad.

En la ilustración 2 se puede apreciar su relación y nivel donde ejerce sus responsabilidades basados en los mandatos de la Ley Orgánica de Educación Superior (LOES).

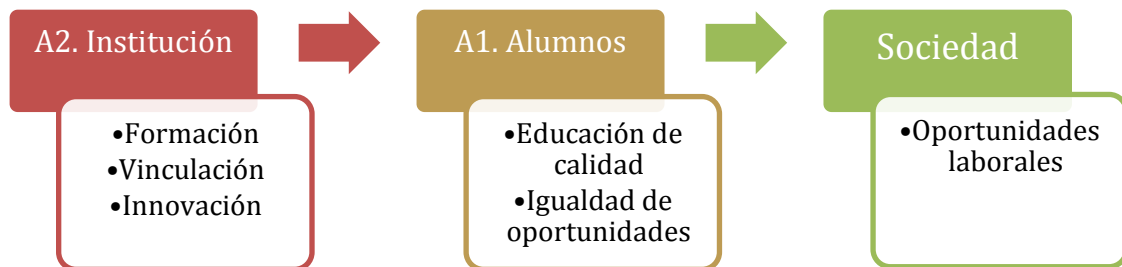


Ilustración 2 Relación y responsabilidades entre los actores de la Educación Superior

1.3.2. Régimen Académico

En el punto anterior se establece la generalidad de la ley, información que aporta a los principios que dejan clara la intervención desde los mandatos que deben cumplir las instituciones de educación superior.

Esta sección hace referencia lo que manda el Régimen Académico en cuanto a especificidad. (Superior, Reglamento del Régimen Académico, 2013)

1.3.3 Niveles de formación de la Educación Superior

[...] Art. 5. Niveles de la formación de la educación superior.- El sistema de educación superior se organiza de la siguiente manera:

- a) Educación técnica superior y sus equivalentes.
- b) Educación tecnológica superior y sus equivalentes
- c) Educación superior de grado o tercer nivel: y
- d) Educación superior de postgrado o cuarto nivel.

[...] Art. 7. Educación tecnológica superior o sus equivalentes.- Este nivel de formación educa profesionales capaces de diseñar, ejecutar y evaluar funciones y procesos relacionados con la producción de bienes y servicios, incluyendo proyectos de adaptación, aplicación e innovación tecnológico.

[...] Art. 10. La organización del aprendizaje.- Consiste en la planificación del proceso formativo, a través de actividades de aprendizaje con docencia, de aplicación práctica y de trabajo autónomo que garantizan los resultados pedagógicos correspondientes a los distintos niveles de formación y sus modalidades.

La organización del aprendizaje deberá considerar tiempo que un estudiante necesita invertir en las actividades formativas y en la generación de los productos académicos establecidos en la planificación micro curricular.

[...] Art. 11. Planificación y equivalencias de la organización del aprendizaje. La organización del aprendizaje permite la planificación curricular en un nivel de formación y en una modalidad específica de la educación superior.

La planificación se realizará con horas de sesenta minutos que serán distribuidas en los campos de formación y las unidades de organización del currículo.

Para efectos de movilidad estudiantil a nivel nacional, el número de horas de una asignatura, curso o sus equivalentes, deberá traducirse en créditos de 40 horas.

La educación técnica, la tecnológica y la de grado, por cada hora del componente de docencia se establecerán 1,5 o 2 horas destinadas a los demás componentes de aprendizaje.

[...] Art. 14. Número de asignaturas, cursos o sus equivalentes por carrera en la educación técnica o de grado. A efectos de racionalizar y optimizar el proceso de aprendizaje, las carreras planificarán sus currículos de acuerdo a la siguiente tabla:

NIVELES DE FORMACIÓN	NÚMERO MÁXIMO DE ASIGNATURAS
TÉCNICO SUPERIOR	24
TECNOLÓGICO SUPERIOR	36

[...] Art. 15. Actividades de aprendizaje. La organización del aprendizaje se planificará incluyendo los siguientes componentes:

- a) Componente de docencia. Está definido por el desarrollo de ambientes de aprendizaje que incorporan actividades pedagógicas orientadas a la contextualización, organización, explicación y sistematización del conocimiento científico, técnico, profesional y humanístico.

[...] Art. 16. Duración de los períodos académicos en las carreras de educación técnica, tecnológica y de grado. En cada nivel de formación, es estudiante deberá cumplir con un determinado número de horas para obtener la correspondiente titulación...

[...] Art. 17. Carga horaria y duración de las carreras en la educación técnica, tecnológica y de grado. La carga horaria será la siguiente:

- a) Educación técnica superior o sus equivalentes.- El estudiante deberá aprobar asignaturas, cursos u otras actividades académicas con una duración de 3.200 horas para obtener la titulación de técnico superior o su equivalente en pedagogía, artes o deportes. En caso de estudiantes con dedicación a tiempo completo, estas horas deberán cumplirse en cuatro períodos académicos ordinarios.

- b) Educación tecnológica superior o sus equivalentes. El estudiante deberá aprobar asignaturas, cursos u otras actividades académicas con una duración de 4.500 horas para obtener la titulación de tecnólogo superior o su equivalente en pedagogía, artes o deportes. En caso de estudiantes con dedicación a tiempo completo, estas horas deberán cumplirse en cinco períodos académicos ordinarios.

[...] Art. 27. Campos de formación de la educación técnica y tecnológica superior y sus equivalentes.- En este nivel los campos de formación se organizarán de la siguiente manera:

- a) Fundamentos teóricos. Contienen las teorías que coadyuvan a la comprensión y contextualización de las problemáticas centrales de la carrera, y sus metodologías, técnicas e instrumentos profesionales y artísticos. ...
- b) Adaptación e innovación tecnológica.- Comprende los procesos de exploración del conocimiento que permiten la adaptación , desarrollo e innovación de técnicas y tecnologías, y de la producción artística
- c) Integración de saberes, contextos y cultura.- Comprende las diversas perspectivas teóricas, culturales y de saberes que complementan la formación profesional, la educación en valores y derechos ciudadanos, así como el estudio de la realidad socioeconómica, cultural y ecológica del país y el mundo. En este campo formativo se incluirán además los itinerarios multi profesionales, multi disciplinares e interculturales.
- d) Comunicación y lenguajes.- Comprende el desarrollo del lenguaje y de habilidades para la comunicación oral, escrita y digital, necesarios para la elaboración de discursos y narrativas académicas y científicas. Incluye, además, aquellas asignaturas, cursos o sus equivalentes orientados al dominio de la ofimática (manejo de nuevas tecnologías de la información y comunicación) y opcionalmente de lenguas ancestrales.

Bajo este esquema, el conocimiento del marco legal regulatorio deja claro la orientación del programa curricular que cumpla con los principios de responsabilidad, innovación, respeto, oportunidades, formación humana y profesional.

CAPÍTULO 2.

Oferta local de Educación en Gastronomía y mercado laboral

2.1 Oferta educativa a Nivel Universitario en Guayaquil

2.1.1 Universidad de Especialidades Espíritu Santo

Misión

[...] Ser un centro de estudios e investigación dedicado a buscar soluciones y encontrar alternativas para los grandes problemas nacionales e internacionales; además, ser referente válido para la orientación de la opinión pública. Servir a la sociedad mediante la formación humanística, científica y tecnológica de profesionales bilingües, solidarios, emprendedores, conscientes, comprometidos con sus responsabilidades cívicas, éticas y morales, líderes en su campo de acción y capaces de vivir en armonía con el medio ambiente.

Visión

[...] La Universidad de Especialidades Espíritu Santo se ve reconocida como la Institución líder tanto en la innovación educativa como en la promoción de sólidos y efectivos vínculos interinstitucionales que promueven el intercambio cultural y académico para docentes y alumnos a nivel nacional e internacional; por su rigurosidad académica, calidad profesional, programas flexibles que responden a las necesidades de la comunidad y sus sólidos principios y valores humanísticos, atrae hacia su seno a personas e instituciones, en búsqueda de la Excelencia. Además se ve como el centro de aportaciones de investigaciones y respuestas para el País.

Títulos que otorga:

- Ingeniería en Ciencias Gastronómicas
- AS en Culinary Arts (a los 81 créditos)

Perfil profesional del estudiante graduado:

Los estudiantes graduados de la UEES, que obtengan el título de Ingeniero en Ciencias Gastronómicas, serán capaces de laborar en compañías y cadenas hoteleras nacionales e internacionales al igual que tendrán la capacitación necesaria para emprender, dirigir, asesorar y administrar.

Requisitos para ingresar:

Previo ingreso a la Universidad, el estudiante deberá aprobar el curso pre-universitario, el mismo tendrá una duración de nueve semanas en horarios de lunes a viernes. Las materias a impartir serán: pensamiento crítico, metodología de la investigación, geografía e historia

Sistema de estudios:

Módulos de 7 semanas, 4 módulos en el año, módulos de invierno. Tiempo de estudio: 16 módulos

Estructura Académica

- 159 créditos UEES - 357 créditos SNCC
- 66 créditos UEES - 105.6 créditos SNCC de materias prácticas
- 54 créditos UEES - 86.4 créditos SNCC de materias teóricas
- 24 créditos UEES - 38.4 créditos SNCC en inglés (nivel 400)
- 15 créditos UEES - 24 créditos SNCC en francés
- 2,000 horas de prácticas pre profesionales
- 10 talleres de especialización, talleres curriculares
- 80 horas de prácticas comunitarias
- Taller de paz y derechos humanos
- Taller de HACCP
- Presentación gastronómica calificada de una semana
- Trabajo de investigación gastronómica y sustentación ante el público

Diseño curricular de la carrera de Gastronomía en el ISAC

Malla Curricular

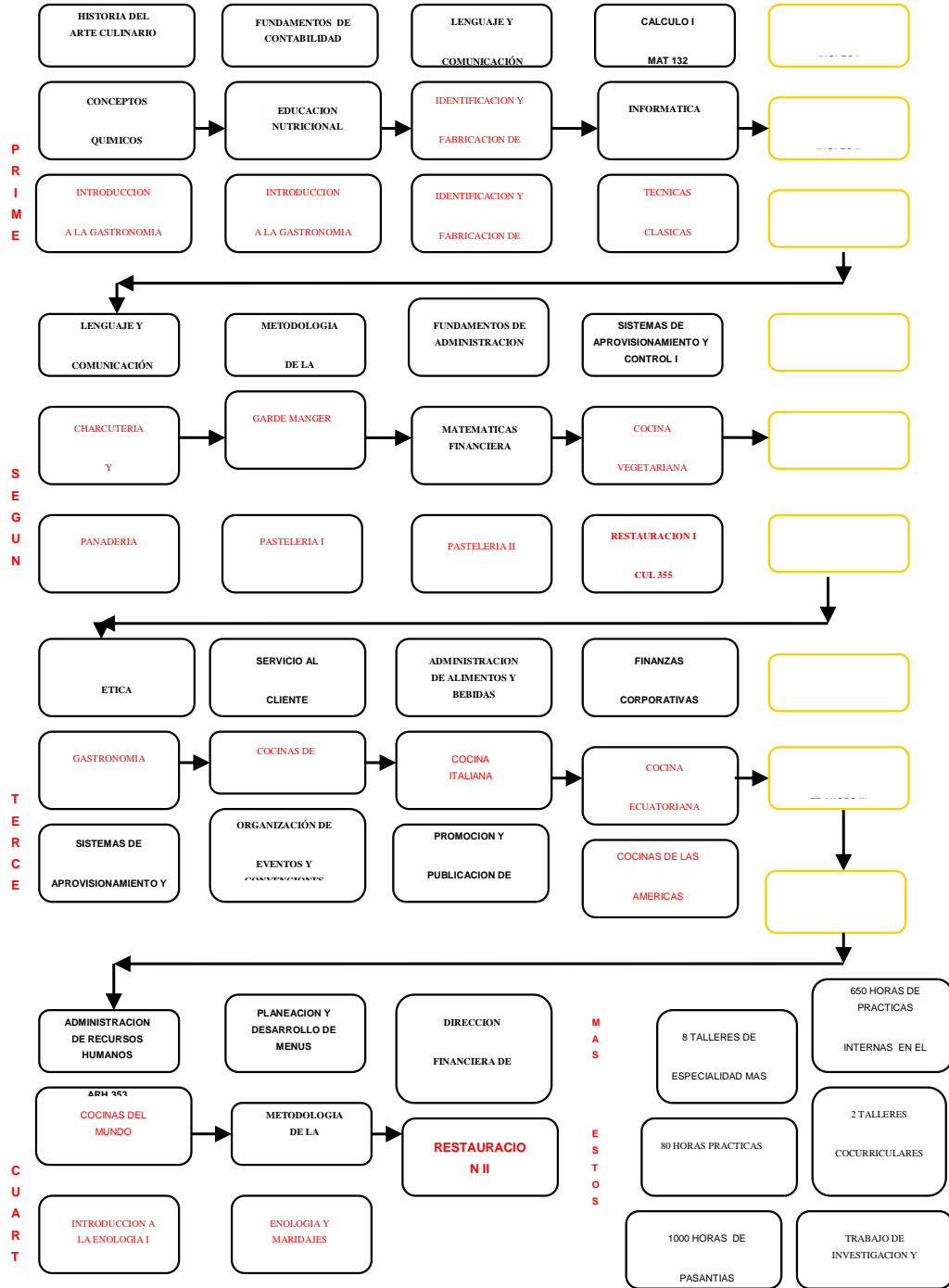


Ilustración 3 Malla curricular UEES (proporcionada por dirección académica de la UEES)

2.1.2 Universidad Estatal de Guayaquil

Visión

[...] Llegar a ser la mejor carrera de Gastronomía a nivel nacional, con profesionales de primera línea en el área técnica y académica, que aporten al desarrollo y engrandecimiento de nuestro país, utilizando los adelantos tecnológicos de hoy en día, cimentada en valores éticos y morales, integrándose a las empresas hoteleras para su fortalecimiento

Misión

[...] Formar profesionales en la rama de gastronomía con herramientas académicas, técnicas y administrativas, que les permita ser competitivos en el área de servicio y producción de alimentos tanto nacional como internacional, alcanzando su desarrollo integral y dominio en la organización y dirección de los centros gastronómicos, con profunda ética y moral

Título que otorga:

- Licenciado en Gastronomía

Campo Ocupacional:

El egresado de la Licenciatura en Gastronomía tiene habilidades de primer nivel, gastronómicas y administrativas, que le permiten, desempeñar cargos de altas responsabilidades operativas y gerenciales, en la industria de la restauración. Las habilidades desarrolladas durante sus estudios los convierten en profesionales en alta cocina nacional e internacional pudiendo desempeñarse en diferentes niveles como:

Nivel Empresarial:

- Restaurantes, Hoteles, Hosterías, Bares y Cafeterías.
- Servicio de Catering, Servicio de alimentación de la salud.
- Centros recreativos, Resorts, Paraderos Turísticos.
- Organizaciones Gubernamentales o no gubernamentales.

Nivel Comunitario:

- Hospitales, Clínicas
- Centros Geriátricos

Nivel Educativo:

- Cafeterías Escolares
- Estancias infantiles
- Campamentos vacacionales

Campo Profesional.

- Emprender un negocio propio que permita no solo aplicar los conocimientos y generar fuentes de empleo que contribuyan al desarrollo del sector gastronómico.
- Dar soporte o asesoría teórico-Práctico a proyectos y programas de actividades relacionadas con las empresas del sector gastronómico.
- Aplicar las técnicas culinarias en la preparación de cocina nacional e internacional.
- Desarrollar habilidades y actividades que le permitan manejar técnicas de dirección y control de personal.
- Establecer procedimientos, políticas y controles de las operaciones de los diferentes servicios de alimentos y bebidas.
- Diseñar menús balanceados nutricionalmente.
- Establecer programas de manejo higiénico de alimentos.

Malla Curricular

EJES	NIVEL TECNICO					NIVEL TECNOLOGICO			NIVEL DE PREGRADO		
	I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE	V SEMESTRE	V SEMESTRE	VI SEMESTRE	VII SEMESTRE	VII SEMESTRE	VIII SEMESTRE	VIII SEMESTRE
HUMANO	HOSPITALIDAD 2H	ADMINISTRACION 2H				ADMINISTRACION DE RR HH 2H	INVESTIGACION DE MERCADOS 2H	ETICA PROFESIONAL 2H	PROYECTOS GASTONOMICOS 2H		
BASICO	MATEMATICAS BASICAS 4H		CONTABILIDAD 4H	LEGISLACION LABORAL 2H							
		MATEMATICAS FINANCIERA 4H	ESTADISTICA DESCRIPTIVA 2H	PRINCIPIO Y FUNDAMENTOS DE 2H		PRINCIPIOS DE ECONOMIA 2H	LEGISLACION TRIBUTARIA	REALIDAD NACIONAL 2H	TECNICAS DE GESTION EMPRESARIAL		
PROFESIONAL	ARTE Y CIENCIA EN LA COCINA 4H										
	BASES DE COCINA 8H	PRODUCCION CULINARIA 8H	COCINA FRIA 4H	COCINA FRIA II 4H		COCINA ECUATORIANA 4H	COCINA INTERNACIONAL I 4H	COCINA INTERNACIONAL II 4H	NUEVAS TENDENCIAS 4H		
			PANADERIA 4H	FUNDAMENTOS PASTELERIA 4H		PASTELERIA 4H	REPOSTERIA 4H	CHOCOLATERIA Y CONFITERIA 4H	TALLER DE PRODUCCION 4H		
		CARNICERIA 4H					CHARCUTERIA 4H				
	QUIMICA DE LOS ALIMENTOS 4H	NUTRICION Y DIETETICA 2H		DISEÑO Y EQUIP. COCINA 4H					SEMINARIOS 4H		
	MANIPULACION DE ALIMENTOS 2H	MICROBIOLOGIA Y TOXICOLOGIA DE 2H	CONSERVACION ALIMENTOS 4H						INGLES TECNICO 4H		
			CONTROL DE INVENTARIOS 2H	ADMINISTRAC. DE COCINA 4H		LIDERAZGO 2H	PLANEACION ESTRATEGICA 4H	GERENCIA DE ALIMENTOS Y 4H	FRANCES TECNICO 4H		
			TECNICA DE SERVICIOS 4H	ENOLOGIA 4H		BARES 4H	CATERING Y BANQUETES 2H	CONTROL DE CALIDAD DE 4H	SISTEMAS INFO A&B 2H		

Ilustración 4 malla curricular Universidad Estatal de Guayaquil (proporcionada por dirección académica Universidad Estatal)

2.2. Oferta de estudios a nivel Tecnológico en Guayaquil

2.2.1 Instituto Superior Tecnológico Sudamericano

Misión

[...] Otorgar a la sociedad profesionales de excelencia, líderes, emprendedores, con sólidos valores morales y éticos, que contribuyan al desarrollo del país, para mejorarlo en lo social, económico, ambiental y político. Hacer transferencia de tecnología y extensión de calidad para servir a la comunidad.

Visión

[...] Ser líderes y altamente competitivos en educación superior.

Títulos que ofrece:

- 3 años, Tecnólogo en Gastronomía
- 5 años, Ingeniero en Administración Hotelera mención Gastronomía

Objetivos e importancia de la carrera:

El profesional asociado a la gastronomía cuenta con los conocimientos, habilidades, actitudes y valores que le permiten desarrollar su propio negocio, propósito fundamental de muchos egresados, o cubrir varios niveles dentro de una organización de la industria alimenticia. Formar a las personas que tienen gusto por la cocina introducirlos al arte culinario, preparándolos en principios básicos de la cocina hasta convertirlo en un experto chef.

La situación actual y basándonos en el crecimiento demográfico, distancias, los tiempos reales, la vida profesional actual y los proyectos de expansión turística; el país demanda centros de atención alimenticia que funcionen en forma rápida, efectiva y de acuerdo a los estándares de calidad.

Perfil Profesional

- El profesional egresado será un chef de cocina que domina el arte culinario, experto en cocina nacional, internacional, vegetariana, light.
- Experto en la elaboración de tortas, bocaditos, pastelería, pastillaje y decoración de estos.
- Conocedor de vinos y elaboración de cócteles.
- Conocedor de etiqueta, experto en la administración y dirección de restaurantes y afines.
- Optimizar en la selección de proveedores, administrador de bares y restaurantes

Campo profesional

Restaurantes independientes, cadenas, concesiones o franquicias de alimentos, comedores industriales, hoteles, hospitales, salones de fiestas y eventos, clubes sociales y deportivos, organismos públicos y/o privados involucrados con el área de alimentos y bebidas, complejos turísticos, cruceros, bares, cafeterías, empresas dedicadas al turismo (avión, barcos, trenes, etc.), servicio de buffet, negocio de comidas rápidas, propio negocio

Infraestructura de la facultad de gastronomía

El área de gastronomía del tecnológico sudamericano cuenta con talleres de cocina, laboratorios de computadoras, salones de clase con multimedia, 2 talleres de cocina con capacidad para 35 alumnos cada uno, taller de bebidas, taller de pastelería

Prácticas y pasantías en los hoteles y restaurantes más prestigios de la ciudad. Laboratorio de computadoras con software actualizado y tecnología de punta, cyber internet, auditorio, salones de clases con multimedia.

Malla Curricular

TÍTULO DE TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA							
Nivel 100	COMPUTACIÓN I	HISTORIA DEL ARTE	COCINA NACIONAL	INGLÉS I	NUTRICIÓN I	TÉCNICAS BÁSICAS Y UTENSILIOS	
NIVEL 150	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	NUTRICIÓN II	ADMINISTRACIÓN BÁSICA	COCINA INTERNACIONAL I (LATINOAMÉRICA)	GARNISH	INGLÉS II	
NIVEL 200	INGLÉS III	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTE	COCINA INTERNACIONAL II (EUROPEA)	COCINA INTERNACIONAL III (ORIENTAL)	CONTROL COSTOS ALIMENTOS	
NIVEL 250	DISEÑO Y MANEJO DE MENÚS	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	ADMINISTRACIÓN RECURSOS HUMANOS	GERENCIA ALIMENTOS Y BEBIDAS	PASTELERÍA Y PANADERÍA I	PASTELERÍA Y PANADERÍA II	
NIVEL 300	OPTATIVA I	CHOCOLATERÍA	COCINA ALTERNATIVA	EVENTOS Y BANQUETES			
NIVEL 350	PROTOCOLO Y ETIQUETA	COCINA EN LA TRANSPORTACIÓN	ENOLOGÍA Y COCTELERÍA	PRESUPUESTO	DESARROLLO PROYECTO DE GRADUACION		
SEMINARIOS	CULTURA GENERAL	MATEMÁTICAS BÁSICA	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN	DESARROLLO DEL PENSAMIENTO			

LA TESIS DE GRADUACIÓN SE DESARROLLA EN 2 TRIMESTRES Y REPRESENTA 15 CRÉDITOS LAS 800 HORAS DE PRÁCTICAS EMPRESARIALES REPRESENTAN 20 CRÉDITOS TOTAL CRÉDITOS TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA 199 CRÉDITOS

Ilustración 5 malla curricular TECSU (proporcionada por dirección académica tecnológico sudamericano)

2.2.2 Instituto Superior Tecnológico Espiritu Santo

Misión

[...] Entregar todas las herramientas de conocimiento necesarias para formar profesionales emprendedores, fortalecidos de autoestima y liderazgo para que puedan enfrentarse a un mercado competitivo laboral y social a nivel nacional como internacional.

Visión

[...] Hacer de la tecnología en gestión en artes culinarias y repostería en una carrera práctica con oportunidades de desarrollo individual o colectivo, manteniendo un staff de docentes altamente calificados, los mismos que transmitirán modernas técnicas de la gastronomía mundial.

Objetivos:

[...] Ser un profesional que atenderá las necesidades de la sociedad en común, y del turista o ejecutivos que gustan del buen paladar y están en busca de lugares gastronómicos con caracteres diferenciadores orientándolos al consumo de alimentos en diferentes lugares, ofreciendo productos alimenticios de calidad y novedosos aprovechando los recursos gastronómicos locales, regionales y nacionales a los consumidores.

Título que otorga:

- Tecnólogo en Gestión en Artes Culinarias y Repostería.

Perfil de egreso

- Aplicar las técnicas para la elaboración de panadería, pastelería y repostería.
- Diseñar, organizar y administrar actividades del área gastronómica de manera productiva y eficaz.

- Diagnosticar, diseñar y planificar alternativas de solución ante problemas específicos de la gastronomía.
- Establecer los procedimientos, políticas y controles de las operaciones de los diferentes servicios de alimentos y bebidas.
- Manejar los procesos gastronómicos, las preparaciones base y la fusión de técnicas y creatividad para lograr resultados culinarios adecuados a las tendencias de la gastronomía internacional y nacional.
- Conocer, dominar y manejar los fundamentos teóricos, prácticos, científicos y tecnológicos de la disciplina, para crear y aplicar soluciones gastronómicas adecuadas a los requerimientos del mercado.
- Conocer e interpretar recetas típicas de las varias gastronomías mundiales para ejecutar e interpretar sea platos tradicionales sea fusiones entre las varias culturas gastronómicas
- Crear recetas estándar que estén de acuerdo con los parámetros nutricionales requeridos para lograr satisfacer las exigencias de las empresas de producción de alimentos
- Desarrollar menús y análisis de costos detallados para dominar y favorecer la rentabilidad operativa de la empresa.
- Aplicar procedimientos de higiene y seguridad industrial para diseñar secuencias de trabajo exentes de contaminaciones y minimizar los infortunios laborales.
- Conocer y aplicar decoraciones gastronómicas para definir estéticamente la presentación de los platillos.
- Ser capacitados técnica, cultural y operativamente para constituir y manejar una empresa alimenticia rentable según los requerimientos del mercado.

Malla Curricular

CARRERA DE GESTIÓN EN ARTES CULINARIAS Y REPOSTERÍA														
1er NIVEL		2do NIVEL		3er NIVEL		4to NIVEL		5to NIVEL		6to NIVEL				
Asignatura	H	C	Asignatura	H	C	Asignatura	H	C	Asignatura	H	C	Asignatura	H	C
Lenguaje y Comunicación	64	4	Ética Empresarial	64	4	Historia de la Gastronomía	64	4	Manipulación y Producción de Alimentos	64	4	Legislación Laboral	64	4
Técnicas Culinarias 1	64	4	Ecología	64	4	Planificación de Carta de Menu y Licores	64	4	Gerencia de Empresas Alimenticias	64	4	Pastelería	80	5
Nutrición y Salud	64	4	Técnicas Culinarias 2	64	4	Catering y Servicio de Comedor	64	4	Inglés Técnico 1	64	4	Inglés Técnico 2	64	4
Metodología de la Investigación	64	4	Herramientas de Informática	64	4	Administración	64	4						
Cocina ecuatoriana	64	4				Productos del Mar	64	4	Panadería	64	4	Garnish	64	4
Cocina vegetariana	64	4	Cocina francesa	80	5	Cocina asiática y Japonesa	80	5	Enología y Catación	64	4	Coctelería y Garnish de bares	64	4
Cocina italiana	64	4				Cocina española	64	4						
						Sauciere frías y calientes	64	4				Producción y decoración de Cakes		
			Pensamiento Crítico	64	4	Operación hotelera y de Restaurantes	64	4	Administración de Alimentos, Bebidas, Banquetes y Convenciones	64	4	Diseño de Equipos de Cocina	64	4
Matemática Financiera	64		Contabilidad Financiera	64		Química Orgánica	64		Socioeconomía ecuatoriana	64	4	Costos de Alimentos y Bebidas	64	4
	448	28		400	25		400	25	Emprendedores	64	4	Organización y administración de Grupos y Convenciones	64	4
							400	25					448	28

Ilustración 6 malla curricular TES (proporcionada por dirección académica tecnológico espíritu santo)

2.2.3 Instituto Superior Tecnológico de Arte Culinario ISAC

Misión

[...] Somos una Institución de Educación Superior que forma profesionales con sólidos valores éticos, competitivos y de excelencia en el área de alimentos y bebidas; a través de la docencia, investigación, innovación tecnológica y vinculación con la colectividad, aportando al desarrollo sustentable del país.

Visión

[...] Ser el referente a nivel nacional en la formación de profesionales que aporten al desarrollo de la industria de Alimentos y Bebidas, promoviendo en los estudiantes y docentes la búsqueda de la excelencia, fortaleciendo la identidad gastronómica del país a través de la continua innovación académica y tecnológica.

Título que otorga:

- Tecnólogo en Arte Culinario en Servicios y Administración de Establecimientos de Alimentos y Bebidas

Metodología:

La calidad del ISAC se fundamenta en su metodología basada en:

- Aprender Haciendo.
- Logro de Competencias Laborales.
- Análisis de Casos Reales.
- Trabajos Investigativos y analíticos.
- Prácticas Profesionales a lo largo de la carrera.

Perfil del egresado:

- Produce alimentos de alta calidad cumpliendo con estándares técnicos culinarios, nutricionales y de sanitización.
- Valora la cocina ecuatoriana, impulsando su uso y respetando sus bases culturales.
- Selecciona los mejores procesos de producción culinaria optimizando recursos, aplicando normas de sanitización, eficiencia y alto nivel de competencia.
- Produce preparaciones internacionales, respetando sus bases culturales, tanto en cocina como en pastelería y coctelería.
- Resuelve situaciones de carencia temporal o definitiva de ingredientes alimenticios, utensilios, equipos y espacio.
- Implementa procedimientos administrativos y operativos en empresas de alimentos y bebidas nuevas o existentes.
- Trabaja en equipo y bajo presión en áreas de producción culinaria cumpliendo tiempo y condiciones establecidas.
- Ejecuta de forma participativa proyectos integrales de alimentos y bebidas, que respondan a un problema y/o necesidades del entorno.
- Domina términos básicos culinarios en idioma extranjero.
- Reconoce la importancia del trabajo pulcro y preciso en beneficio de su cliente y de su negocio de alimentos y bebidas.
- Interpreta legislación hotelera y de recursos humanos.

Campo ocupacional:

- Hoteles y Restaurantes, Centro de Producción de Alimentos, Hospitales
- Centro de Convenciones, salones de eventos y servicios de catering
- Asesorías, capacitación y Empresas alimenticias
- Publicidad
- Emprendimientos propios

Malla Curricular

EJE DE FORMACIÓN	PRIMER SEMESTRE		SEGUNDO SEMESTRE		TERCER SEMESTRE		CUARTO SEMESTRE		QUINTO SEMESTRE		SEXTO SEMESTRE		TITULACION		
	CR	ASIGNATURA	CR	ASIGNATURA	CR	ASIGNATURA	CR	ASIGNATURA	CR	ASIGNATURA	CR	ASIGNATURA	CR	ASIGNATURA	
HUMANÍSTICO	3	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	2	ÉTICA Y LIDERAZGO	2	GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA	2	LEGISLACIÓN LABORAL	2	MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	2	ELABORACIÓN DE PROYECTOS			
	3	COMPUTACIÓN BÁSICA	2	COMPUTACIÓN APLICADA											
BÁSICA	2	INGLÉS BÁSICO I	2	INGLÉS BÁSICO II	2	INGLÉS INTERMEDIO I	2	INGLÉS INTERMEDIO II	2	INGLÉS AVANZADO I	2	INGLÉS AVANZADO II			
	2	MATEMÁTICAS I	2	ESTADÍSTICA	2	MATEMÁTICAS FINANCIERAS	2	CONTABILIDAD I	2	CONTABILIDAD II					
PROFESIONAL	4	FUNDAMENTOS DE LA COCINA I	5	FUNDAMENTOS DE LA COCINA II	5	COCINA INTERNACIONAL	5	GASTRONOMÍA ECUATORIANA	5	COCINA INTERNACIONAL	5	COCINA FUSIÓN Y CREATIVA			
	3	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS I	2	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS II	3	NUTRICIÓN I	3	BROMATOLOGÍA			3	GESTIÓN DE RESTAURACIÓN			
	2	SEGURIDAD INDUSTRIAL Y						TECNOLOGÍA DE RESTAURANTES	4	MARKETING PARA	3	MONTAJE DE BANQUETES Y			
			3	BASES Y FUNDAMENTOS	3	PASTERÍA CLÁSICA				4	FUNDAMENTOS DE LA	2	GESTIÓN DE RECURSOS		
	2	INTRODUCCIÓN A LA HOTELERÍA			2	GESTIÓN DE COMPRA Y COCINA	2	CONTROL DE COSTOS EN A&B	3	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y	3	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y			
			2	CONOCIMIENTO DE BEBIDAS Y	2	COCINA AVANZADA				4	CONOCIMIENTO Y SERVICIO DE				
	4	TALLER APLICATIVO DE	5	TALLER APLICATIVO DE	5	TALLER APLICATIVO DE	5	TALLER DE RESTAURANTE - I				5	PROYECTO DE RESTAURANTE II		
	PASANTÍAS Y TESIS														
	8 TESIS														
	24 PASANTÍAS														
TOTAL		25	CRÉDITOS	25	CRÉDITOS	26	CRÉDITOS	25	CRÉDITOS	25	CRÉDITOS	25	CRÉDITOS	32	CRÉDITOS
		400	HORAS	400	HORAS	416	HORAS	400	HORAS	400	HORAS	400	HORAS	984	HORAS

Ilustración 7 malla curricular ISAC (proporcionada por dirección académica instituto de arte culinario de Guayaquil)

TECNÓLOGO EN ARTE CULINARIO EN SERVICIOS Y ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: 183 CREDITOS 3400 HORAS
7 SEMESTRES

2.3. Análisis general de la oferta académica en la ciudad de Guayaquil:

Instituciones	Titulación	# de estudiantes
Instituto Superior Tecnológico de Arte Culinario de Guayaquil	Tecnólogo en Arte Culinario en Servicios y Administración de Establecimientos de Alimentos y Bebidas	200
Instituto Superior Tecnológico Sudamericano	Tecnólogo en Gastronomía	150
Instituto Superior Tecnológico Espíritu Santo	Tecnólogo en Gestión en Artes Culinarias y Repostería	80
Universidad de Guayaquil	Licenciado en Gastronomía	900
Universidad Espíritu Santo	Ingeniería en Ciencias Gastronómicas	100
Total de estudiantes formándose para el mercado laboral en gastronomía		1430

Tabla 1 Tabla resumen de la oferta - demanda educativa en gastronomía por Institución de Educación

2.4. Exploración del mercado laboral en de la ciudad de Guayaquil

El Turismo en el Ecuador es una de las áreas estratégicas donde el gobierno tiene planificado invertir más de 150 millones de dólares en los próximos 4 años. Es una cadena de valores que beneficia a varios sectores y grupos económicos como son los de alojamiento, alimentación, operación turística, transporte turístico, entretenimiento, etc., esto representa una cadena productiva donde confluyen millones de personas con beneficios directos e indirectos.

Esta actividad es vista por el Gobierno Central como estratégica dentro del plan nacional denominado como la nueva Matriz Productiva del Ecuador. (Ecuador, www.turismo.gob.ec, 2014)

La gastronomía y servicios son de vital importancia en el plan de desarrollo turístico del Ecuador. Guayaquil, la ciudad más poblada del Ecuador, se consolida como uno de los principales destinos turísticos del país, destacando sus atractivos turísticos y proyecta a convertirse en el centro de negocios, eventos y congresos más importante del Ecuador. Esto debido a su ubicación geográfica, clima, facilidades de transporte y conexiones aéreas, el contar con uno de los mejores aeropuertos de la región; el contar con una oferta hotelera de primera categoría. (1,600 habitaciones de lujo).

Guayaquil cuenta con hoteles de primera categoría con representación de importantes cadenas hoteleras del mundo, entre ellas:

- Hotel Hilton Colon
- Hotel Oro Verde
- Hotel Sheraton
- Hotel Wyndham
- Hotel Sonesta
- Hotel Courtyard Marriot
- Hotel Hollyday Inn
- Hotel Howard Johnson
- Hotel Guayaquil
- Hotel Unipark
- Hotel Continental
- Hotel Ramada
- Hotel Man Ging
- Hotel Hampton Inn
- Hotel Palace

Y dentro de los nuevos proyectos se tiene planificado en los próximos años la apertura de:

- Swissotel
- Hotel Giardini
- Hotel El Parque
- Hotel Marriot Samborondon

Guayaquil por décadas ha sido el centro empresarial, financiero más importante del Ecuador, las importantes industrias se han asentado aquí por años y es el puerto principal del Ecuador por donde se realiza la actividad de importaciones y exportaciones más grande, siendo alrededor del 80% de la carga que se maneja a nivel nacional.

Esto apunta a que la demanda de profesionales en servicios gastronómicos en restaurantes, hoteles, centros de producción de alimentos, servicios de catering, proveeduría industrial y otros afines; aumentará en los próximos 5 años.

La oferta actual de restaurantes en la ciudad de Guayaquil crece cada año y aunque no se cuenta con una categorización establecida por el Ministerio de Turismo que vaya de acuerdo a la realidad de la ciudad, se podría tomar como referencia algunos portales especializados o guías que promueven a los restaurantes de la ciudad:

- Restaurantes de cocina internacional
- Restaurantes de cocina ecuatoriana
- Restaurantes de cocina rápida
- Cafeterías
- Huecas o locales de cocina popular

2.5. Análisis de las necesidades del mercado laboral de la ciudad de Guayaquil

Para contar con una información más real de la necesidad y la percepción del sector productivo se realizó una encuesta a 10 chefs de la ciudad de Guayaquil quienes dirigen hoteles o establecimientos de producción de alimentos, con preguntas que ayuden a establecer los requerimientos objetivos que un profesional de gastronomía debe tener al salir al mercado laboral.

2.5.1 Diseño encuesta y la base de datos

Para el diseño de la base de datos y tabulación de la encuesta se utilizó el sistema SPSS. La muestra fue tomada de forma discrecional a un grupo de profesionales de la ciudad de Guayaquil que laboran en establecimientos hoteleros y de producción de alimentos, los cuales son potenciales empleadores y requieren constantemente de personal calificado para desempeñar diversas funciones en sus cocinas.

Pregunta 1

¿Usted considera importante la formación académica en un aspirante a desempeñar un cargo de cocinero en su establecimiento?

Pregunta 2

¿Qué nivel de formación considera debería tener un aspirante a cocinero en su establecimiento?

Pregunta 3

¿Qué porcentaje cocineros con formación académica mantiene actualmente en su establecimiento?

Pregunta 4

¿Considera usted que la gastronomía requiere formación de nivel superior?

Pregunta 5

¿Cuántos años usted considera debería durar la formación académica en gastronomía?

Pregunta 6

¿Qué nivel de formación tiene usted actualmente?

Pregunta 7

¿Considera usted que la actual oferta de formación gastronómica a nivel superior guarda relación con el perfil que demanda el sector laboral de la ciudad?

Pregunta 8

¿Considera usted que para llegar a ser chef ejecutivo de una empresa de servicio de alimentos es necesario en la actualidad cursar una carrera profesional?

Pregunta 9

¿Cuán importante considera la formación en las siguientes asignaturas?

Cocina ecuatoriana

Pregunta 10

¿Cuál es el índice de importancia en la oportunidad laboral el dominio y conocimiento de las siguientes asignaturas?

Costos y administración

2.5.2 Resultados de las encuestas

A continuación se presenta el resultado de cada una de las preguntas formuladas en el cuestionario, en algunos casos se ha presentado gráficos de barras o circulares, y en las dos últimas preguntas hay un histograma

Pregunta # 1

¿Usted considera importante la formación académica en un aspirante a desempeñar un cargo de cocina?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Si	7	70,0	70,0	70,0
No	3	30,0	30,0	100,0
Total	10	100,0	100,0	

Tabla 2 Pregunta 1. Importancia de la formación académica de un cocinero

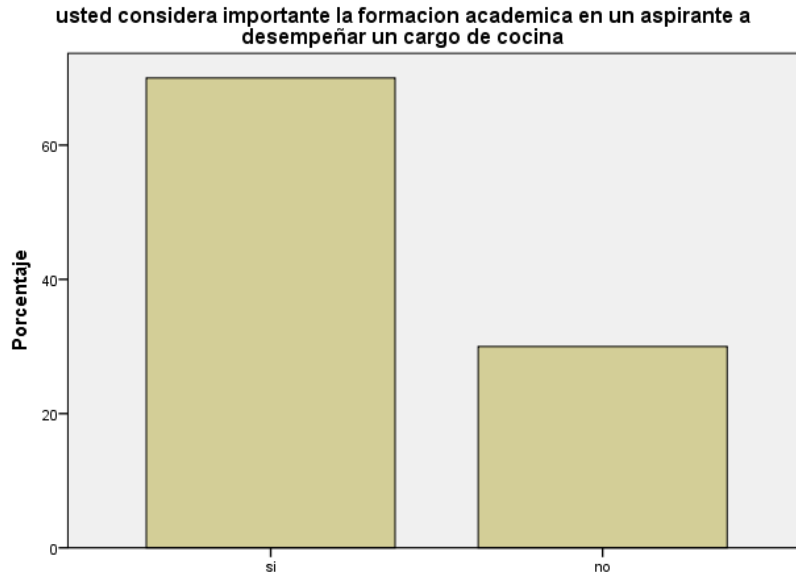


Ilustración 8 Gráfico de los resultados de la importancia de la formación académica de un cocinero. Elaborado por Santiago Granda

Análisis de los resultados:

En este grafico se aprecia que el 70% de los encuestados considera que la formación académica es importante, mientras que un 30% considera que no lo es.

Pregunta # 2

¿Qué nivel de formación considera debería tener un aspirante a cocinero en su establecimiento?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Tecnológico	7	70,0	70,0	70,0
Pregrado	2	20,0	20,0	90,0
Postgrado	1	10,0	10,0	100,0
Total	10	100,0	100,0	

Tabla 3 Nivel de formación necesario para un cocinero

que nivel de formacion considera deberia tener un aspirante a cocinero en su establecimiento

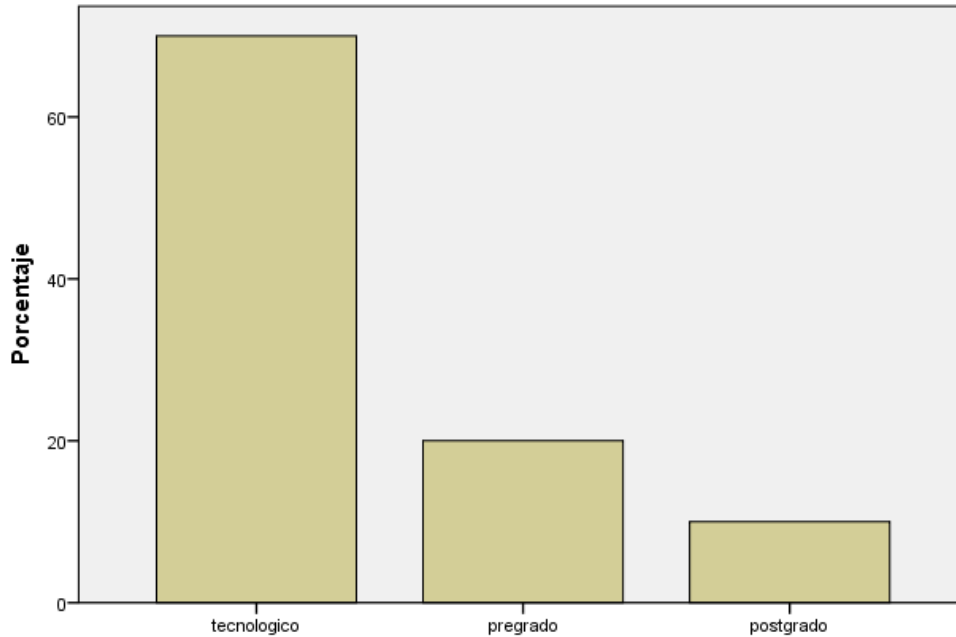


Ilustración 9 Gráfico de los resultados del nivel de formación profesional para un cocinero. Elaborado por Santiago Granda

Análisis de los resultados:

Este gráfico muestra la opinión de los profesionales que la carrera de gastronomía requiere de un nivel académico de un 70% tecnológica, 20% de tercer nivel, y 10% de cuarto nivel.

Pregunta # 3

¿Qué cantidad de profesionales cocineros trabajan en su establecimiento, en relación al total de sus empleados de cocina?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido 0 a 10	5	50,0	50,0	50,0
Menor a 50	5	50,0	50,0	100,0
Total	10	100,0	100,0	

Tabla 4 Número de cocineros con formación académica que tiene el establecimiento

que porcentaje de cocineros con formación academica mantiene actualmente en su establecimiento

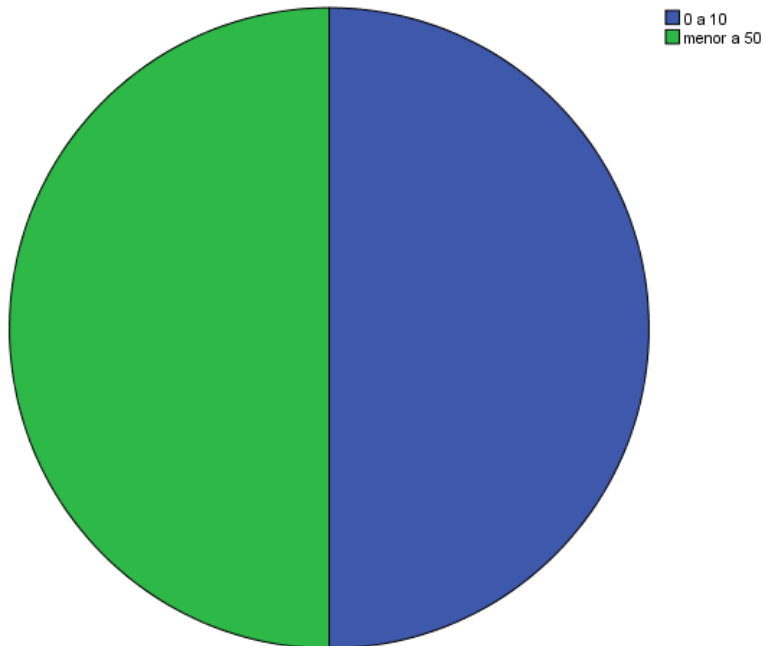


Ilustración 10 Gráfico de resultados del porcentaje de contratación de cocineros con formación profesional.
Elaborado por Santiago Granda

Análisis de los resultados:

El presente grafico indica el porcentaje de personal preparado académicamente que se encuentra trabajando en los hoteles de primera categoría en Guayaquil.

Pregunta # 4

¿Considera que la gastronomía requiere formación de nivel superior?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	8	80,0	80,0	80,0
	No	2	20,0	20,0	100,0
	Total	10	100,0	100,0	

Tabla 5 Apreciación del sector en cuanto a la necesidad de la formación profesional en Gastronomía

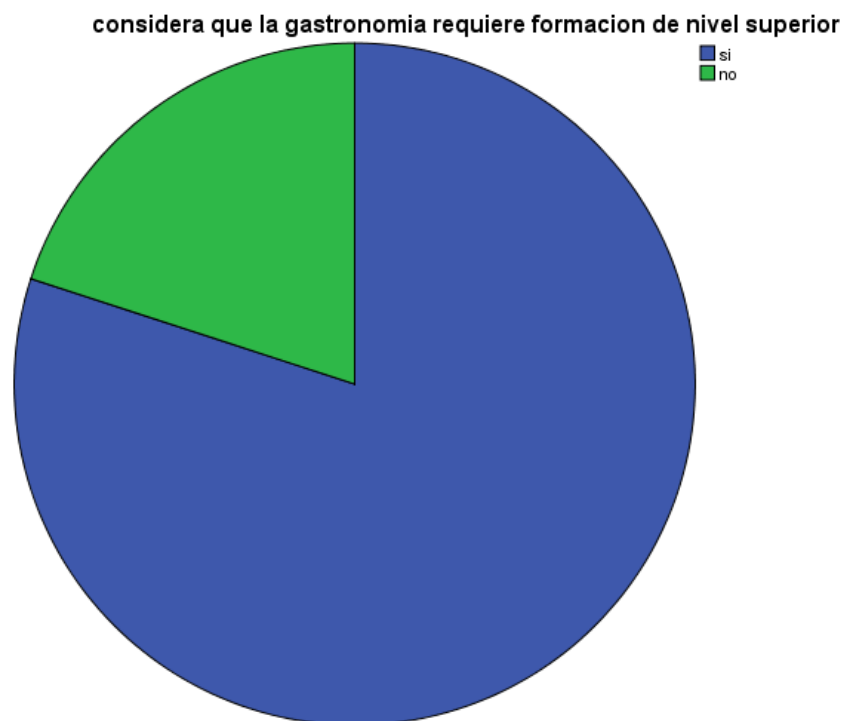


Ilustración 11 Gráfico de los resultado del punto de vista del sector de la necesidad de la formación profesional en gastronomía. Elaborado por Santiago Granda

Análisis de los resultados:

Este gráfico indica que el 80 % de los chefs ejecutivos de los hoteles de primera categoría consideran que la gastronomía si requiere de formación superior.

Pregunta # 5

¿Cuántos años usted considera debería durar la formación académica en gastronomía?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Dos años	3	30,0	30,0	30,0
Tres años	5	50,0	50,0	80,0
Cuatro años	2	20,0	20,0	100,0
Total	10	100,0	100,0	

Tabla 6 Tiempo necesario para la formación profesional en gastronomía

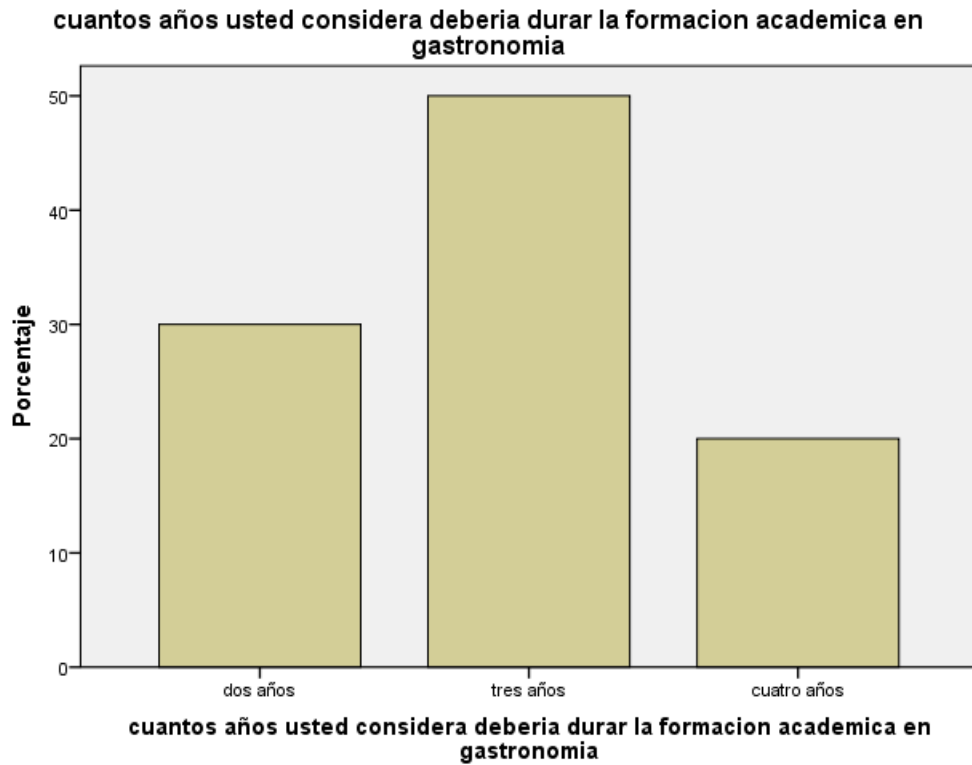


Ilustración 12 Gráfico de resultados del tiempo necesario para la formación profesional en gastronomía. Elaborado por Santiago Granda

Análisis de los resultados:

El presente grafico muestra que la mayor parte de los encuestados sugiere que deben ser tres años de formación profesional en gastronomía.

Pregunta # 6

¿Qué nivel de formación tiene usted actualmente?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Capacitación	3	30,0	30,0	30,0
Técnica - tecnológica	4	40,0	40,0	70,0
Tercer nivel	2	20,0	20,0	90,0
Cuarto nivel	1	10,0	10,0	100,0
Total	10	100,0	100,0	

Tabla 7 Nivel de formación de los encargados del área de restauración en hoteles

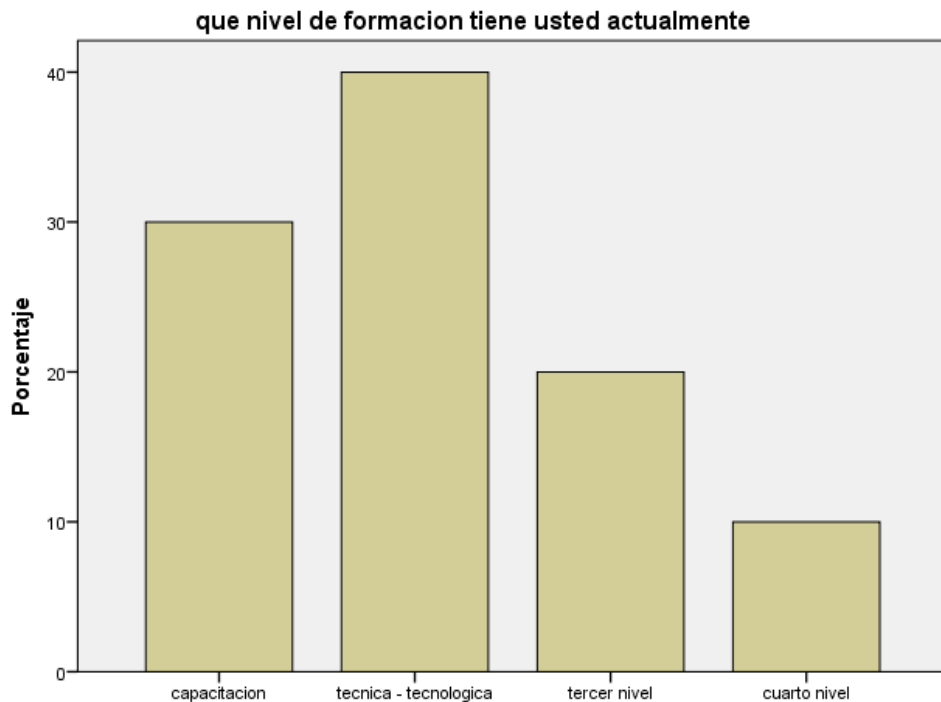


Ilustración 13 Gráfico de resultados del nivel de formación de los encargados del área de restauración en hoteles.

Elaborado por Santiago Granda

Análisis de resultados:

Los resultados de esta pregunta demuestran que la mayor parte de los encargados de las cocinas de los hoteles tienen una formación profesional a nivel técnica y de tecnología.

Pregunta # 7

¿Considera usted que la formación gastronómica actual guarda relación con la demanda laboral?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido si	5	50,0	50,0	50,0
no	5	50,0	50,0	100,0
Total	10	100,0	100,0	

Tabla 8 Relación entre la oferta de profesionales y la demanda laboral en Guayaquil

considera usted que la formación gastronómica actual guarda relación con la demanda laboral

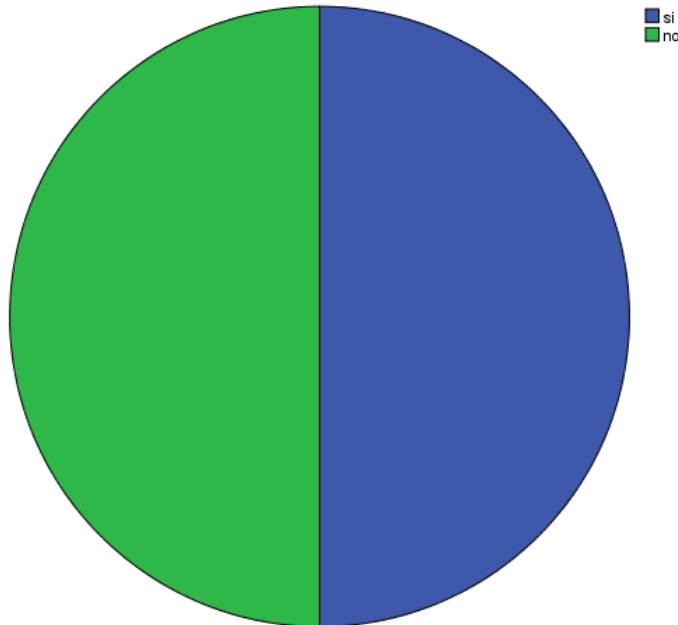


Ilustración 14 Gráfico de la relación entre la oferta de profesionales y la demanda laboral en Guayaquil. Elaborado por Santiago Granda

Análisis de resultados:

Los resultados de esta pregunta demuestran que el 50% está contento con la formación de los profesionales que llegan a sus establecimientos, mientras que el otro 50% difiere de eso.

Pregunta # 8

¿Considera que para ser chef se requiere cursar una carrera profesional?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	8	80,0	80,0	80,0
	No	2	20,0	20,0	100,0
	Total	10	100,0	100,0	

Tabla 9 Necesidad de ser profesional para ser un chef

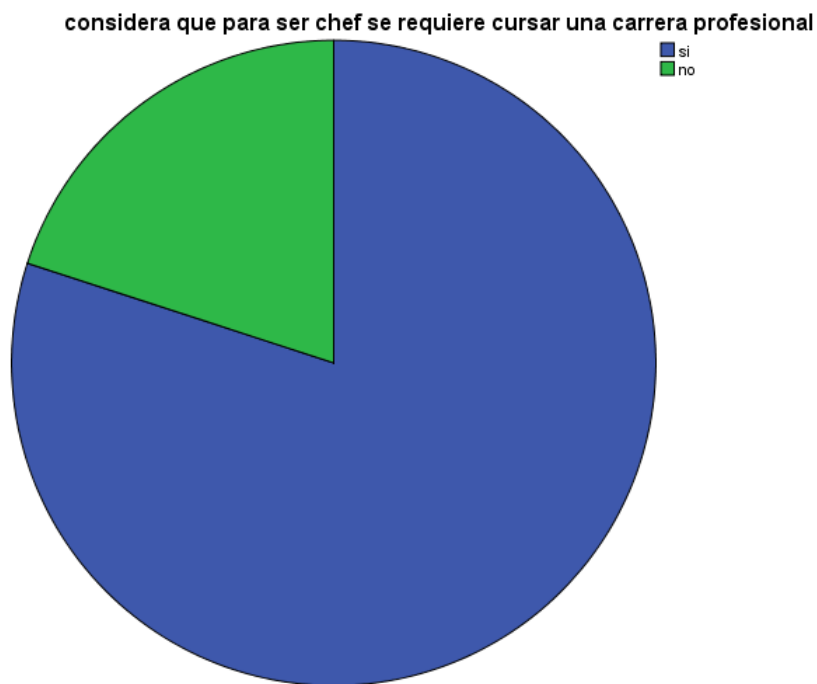


Ilustración 15 Gráfico de resultados de la necesidad de ser profesional para ser un chef. Elaborado por Santiago Granda

Análisis de los resultados:

De los encuestados, el 80% considera que es necesario tener una formación profesional para poder ejercer como Chef en un restaurante.

Pregunta # 9

¿Cuán importante considera la formación en cocina ecuatoriana?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Importante	2	20,0	20,0	20,0
Muy importante	3	30,0	30,0	50,0
Imprescindible	5	50,0	50,0	100,0
Total	10	100,0	100,0	

Tabla 10 Importancia de la formación en cocina ecuatoriana

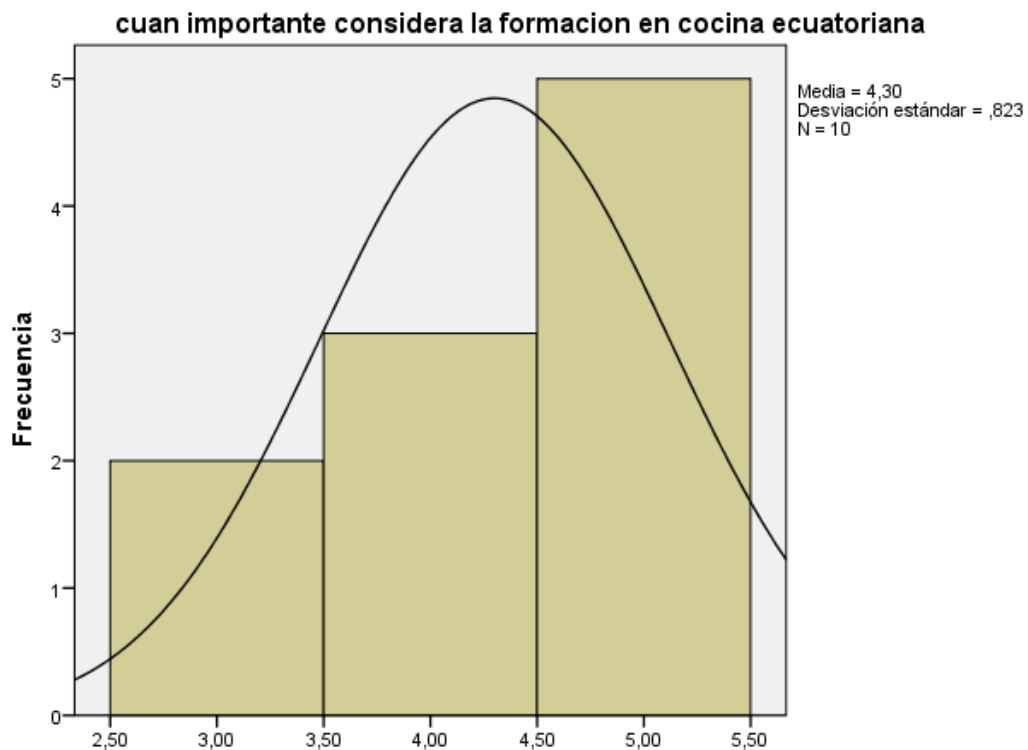


Ilustración 16 Gráfico de resultados de la importancia de la formación en cocina ecuatoriana. Elaborado por Santiago Granda

Análisis de los resultados:

El 50% de los encuestados considera que la formación en cocina ecuatoriana es imprescindible para los profesionales en gastronomía.

Pregunta # 10

¿Cuál es el índice de importancia de la oportunidad laboral el dominio y conocimiento de las materias de Costos y Administración?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Moderado	3	30,0	30,0	30,0
Alto	5	50,0	50,0	80,0
Muy alto	2	20,0	20,0	100,0
Total	10	100,0	100,0	

Tabla 11 Importancia del conocimiento de costos y administración para las oportunidades laborales

cual es el indice de importancia de la oportunidad laboral el dominio y conocimiento de las materias de:

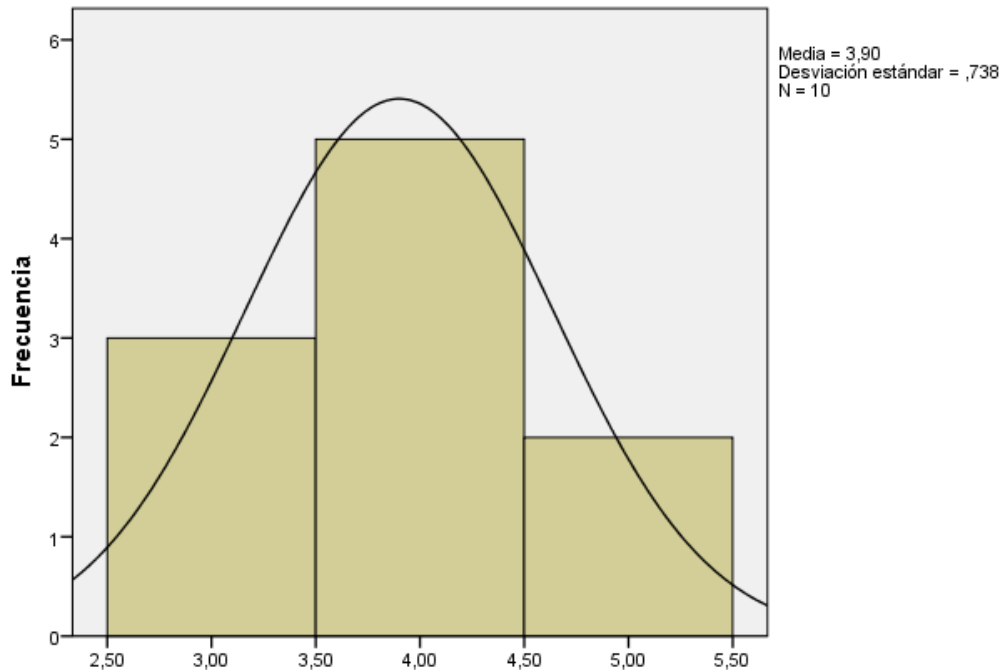


Ilustración 17 Gráfico de resultados del conocimiento de costos y administración para las oportunidades laborales.
Elaborado por Santiago Granda

Análisis de los resultados:

El 50% de los encuestados considera que la importancia es alta si los profesionales tienen conocimientos de las materias de costos y administración.

2.5.3 Conclusiones de la encuesta

- a) La presente encuesta revela datos muy importantes al momento de desarrollar o renovar una malla curricular de una institución gastronómica.
- b) El 70% de los encuestados considera que la formación académica es importante, mientras que un 30% considera que no lo es.
- c) El 70% de los encuestados opina que la carrera de gastronomía requiere de un nivel académico tecnológico, el 20% de tercer nivel, y 10% de cuarto nivel.
- d) El 80 % de los chefs ejecutivos consultados consideran que la gastronomía si requiere de formación superior.
- e) La carrera de gastronomía en promedio debería durar 3 a 4 años.
- f) La mayoría de los encuestados tiene una formación a nivel tecnológico.
- g) Para llegar a ser Chefs ejecutivos, el 80% de los encuestados recomiendan cursar una carrera profesional.
- h) La formación en cocina ecuatoriana debe ser parte de todos los programas educativos en gastronomía.
- i) El 50% de los encuestados considera que las materias de costos y administración son claves en la oportunidad laboral de los graduados.

CAPÍTULO 3

Propuesta de Malla Curricular para la Carrera de Gastronomía

3.1 Formación Profesional

El bloque de formación profesional de la carrera de gastronomía debe ser muy bien analizado en base a las necesidades de nuestro entorno y la proyección internacional del estudiantes, este debe estar estructurado por un flujo lógico que permita al estudiante ir desarrollando destrezas y habilidades en cuanto a las técnicas culinarias.

Para establecer una secuencia más comprensible se establecerá un objetivo a alcanzar por cada semestre, el cual estará basado en el desarrollo de competencias específicas en las áreas de gastronomía. Para estructurar adecuadamente estos flujos y el objetivo, se debe entender cuáles son las funciones de un cocinero, yendo desde lo general a lo particular; además de paulatinamente ir conociendo sobre materias primas y cocinas regionales clásicas.

Este flujo debe mantener materias que impartan conocimientos básicos, con información teórica y aplicación en talleres prácticos. No se recomienda el impartir más de 3 materias de cocina por semana, de manera que se pueda alternar con materias de flujo humanístico y general.

El conocimiento de materias primas, su uso, aplicación, conservación, es sumamente importante para el correcto aprovechamiento de estas y su correcta adquisición, almacenamiento y transformación. Así mismo el desarrollo de habilidades que debe poseer en áreas como cocina caliente, cocina fría, producción.

La cocina ecuatoriana debe tener un importante espacio en el flujo profesional, basándose no solamente en el aprendizaje de preparaciones tradicionales si no en el conocer la historia, productos, fusiones y ver a la gastronomía ecuatoriana como un componente cultural de nuestra identidad.

Esto debe ir soportando con talleres prácticos donde se ejecute y demuestre el buen uso de los productos ancestrales, endémicos y se compruebe la ejecución de la cocina ecuatoriana.

Todo esto debe ir sustentado con buenas prácticas de manufactura en cuanto a higiene alimentaria. Por lo que este tema se vuelve un contenido de tipo general que se debe impartir en todas las clases prácticas, además de poder tener una materia que introduzca a los estudiantes en los conceptos teóricos.

Los temas relacionados a pastelería y panadería al tratarse de una carrera genérica de gastronomía deben tener un fundamento técnico basado en el conocimiento y aplicación de técnicas para elaboración de masas madres y base de toda la pastelería y panadería, además del conocimiento y ejecución de productos clásicos.

El aspecto de nutrición y bromatología debe ser abordado como un complemento de la cocina para entender la reacción y componentes de los alimentos en nuestro organismo, dirigido a elaborar alimentos saludables y con altos valores nutritivos, pero no el especializar al estudiante en esta área ya que no es de su competencia.

El aspecto administrativo debe estar enfocado a aprender el manejo y sistematización de la cadena de aprovisionamiento de un establecimiento de producción de alimentos, es decir lo que conocemos como gestión de compras, proveeduría, almacenamiento.

También debe abordar lo concerniente a control de costos y estandarización de recetas para poder controlar la producción.

Estos sistemas permitirán complementar la formación administrativa general que se recibirá en materias como administración, contabilidad o gestión.

3.2 Formación Humanística

La formación humanística del sistema de educación superior del Ecuador está definida en áreas que están establecidas en conceptos generales dentro del régimen académico.

El objetivo de la formación humanística del sistema de educación superior del Ecuador está definido en áreas que complementen la formación profesional en disciplinas básicas y generales, sin embargo las materias que se consideran más relevantes en la formación humanística de la carrera de gastronomía deberán aportar y tener relación con la formación profesional y el perfil del egresado.

El profesional en gastronomía si bien es un cocinero, debe tener también preparación en gestión y administración de restaurantes, debe conocer e interpretar las leyes que rigen el sector turístico, y debe tener un alto conocimiento sobre cultura, geografía y ser un excelente comunicador de ello.

Diseño curricular de la carrera de Gastronomía en el ISAC

PRIMER SEMESTRE		
	MATERIAS	OBJETIVO
BASICAS - HUMANISTICAS	Comunicación Oral y Escrita	Capacitar a los estudiantes en el dominio de la comunicación oral y escrita a través del conocimiento teórico práctico de reglas gramaticales, documentos, ensayos, expresión oral y escrita.
	Computación básica	Realizar documentos, hojas de cálculos y presentaciones utilizando el utilitario de Word, Excel y Power Point.
	Matemáticas I	Materia orientada a satisfacer las necesidades que se presentan en la elaboración y preparación de recetas y en la negociación y administración de restaurantes y negocios de índoles similares.
PROFESIONALES	Fundamentos de la Cocina I	Dar a conocer los aspectos que intervienen en los procesos de las preparaciones clásicas de la cocina, relacionadas a las bases necesarias para elaborar fondos y salsas.
	Manipulación de Alimentos I	Describir los principios básicos del Manejo de Alimentos, sus requisitos para el personal, la manipulación durante la cadena de suministro, preparación y servicio de productos elaborados.
	Seguridad Industrial y Primeros Auxilios	Conocer y desarrollar los conceptos, técnicas e instrumentos que serán aplicados en el proceso de adquirir habilidades y destrezas, para responder ante incidentes o emergencia dentro de áreas de cocina.
	Introducción al Turismo y Hotelería	Conocer la industria del turismo a nivel mundial y local, su incidencia, oportunidades, estructura, funciones e importancia en el desarrollo económico y social del país.
	Taller Aplicativo de Producción Culinaria	Comprender y Aprender el proceso uso de herramientas, cortes básicos, métodos de cocción, técnicas de preparación de cada uno de los géneros.

(Teubner, 2004)

Diseño curricular de la carrera de Gastronomía en el ISAC

SEGUNDO SEMESTRE		
	MATERIAS	OBJETIVO
BASICAS - HUMANISTICAS	Ética y Liderazgo	Describir y concienciar en el estudiante sobre el compromiso ético y la responsabilidad que implica el ejercicio de la profesión, la cual contiene un alto grado de incidencia social, a la vez que inculcar una y analizar casos de liderazgo que requiere la dirección de cocina.
	Computación Aplicada	Facultar a los estudiantes en el manejo de hojas de cálculos y del sistema computarizado utilizando el utilitario Excel y JMSoftware.
	Estadística	Estudiar la recolección y análisis de datos, interpretación de la información, buscando explicar la aleatoriedad de los variables que describen los fenómenos naturales.
PROFESIONALES	Fundamentos de la Cocina II	Reconocer los diferentes tipos de cárnicos y su división por bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y aviares con descripciones de las distintas especies utilizadas en la gastronomía mundial.
	Manipulación de Alimentos II	Describir las Herramientas de Gestión de la Seguridad Alimentaria, analizar los pre –requisitos y los conceptos para auditorías internas en base al Reglamento Ecuatoriano de Buenas Prácticas de Manufactura.
	Base y Fundamentos de la Pastelería	Asentar bases sólidas en el conocimiento de las funciones de cada uno de los ingredientes básicos y generales que participan en la Pastelería, así como elaboración de masas y productos básicos.
	Conocimiento de Bebidas y Licores	Reconocer e identificar los diferentes tipos básicos de Bebidas alcohólicas y no alcohólicas, preparaciones clásicas y aplicaciones de bebidas en cocina
	Taller Aplicativo de Producción Culinaria II	Aplicar los métodos de cocción en los diferentes tipos de proteínas utilizando técnicas clásicas, higiene alimentaria y ligando las preparaciones con el taller de producción I.

(Pellaprat, 1986)

Diseño curricular de la carrera de Gastronomía en el ISAC

TERCER SEMESTRE		
	MATERIAS	OBJETIVO
BÁSICAS - HUMANÍSTICAS	Geografía Gastronómica	Reconocer las particularidades de las diversas cocinas del mundo de acuerdo a sus condiciones geográficas; y analizarán las diversas fusiones de éstas cocinas que se han dado a lo largo de la historia bajo los diversos fenómenos y su relación en influencia en el resto de la cocina mundial.
	Matemáticas Financieras	Estudiar el valor del dinero en el tiempo, el cambio del poder adquisitivo del dinero según las tasas de interés simple o compuesta, la amortización de las deudas y la evaluación de proyectos de inversión.
PROFESIONALES	Nutrición	Permitirá a los estudiantes clasificar los alimentos acorde a su importancia nutricional, permitiendo elaborar diferentes tipos de menús balanceados que satisfagan las necesidades nutricionales de diversos grupos de población sana.
	Gestión de Compras y Proveduría	Analizar la logística desde la requisición, compra entrega y almacenamiento de mercadería en un local de alimentos de bebidas y su interrelación con la zona de producción de cocina.
	Taller Aplicativo de Producción Culinaria III	Emular un ambiente de producción real, en donde los estudiantes planifican, preparan y despachan menús básicos para ser servidos a un número apreciable de comensales.
	Cocina Internacional I	Estudiar las habilidades clásicas de cocina asociadas con la preparación y el servicio de cocinas internacionales y étnicas de Europa, analizar sus técnicas, sabores, ingredientes y su aporte a la cocina mundial.

(García, 1995)

Diseño curricular de la carrera de Gastronomía en el ISAC

CUARTO SEMESTRE		
MATERIAS		OBJETIVO
BASICAS - HUMANISTICAS	Contabilidad	Conseguir que el alumno sea capaz de ordenar, registrar, procesar y clasificar las operaciones relativas a una empresa y presentar los estados financieros correspondientes basados en normas, principios y técnicas propios de la contabilidad.
	Legislación	Conocer e interpretar todas las leyes, reglamentos, normativas que tengan relación con la actividad profesional del sector turístico; las instituciones que tengan relación directa con el manejo de una empresa o la elaboración de alimentos como Ministerios de Turismo, Agricultura, Salud, Relaciones laborales, IEES, SRI, Superintendencia de compañías, Municipio de la ciudad, Empresas de servicios básicos y toda institución que se requiera conocer su reglamentación para elaboración de alimentos.
PROFESIONALES	Bromatología	Esta materia se enfoca en el estudio del valor nutritivo, sensorial y sanitario de los alimentos. En esta materia, el estudiante conoce las necesidades calóricas del ser humano y las características alimenticias de los alimentos y la composición de éstos.
	Tecnología de Restaurantes	Conocer, identificar, ejecutar y practicar los diferentes tipos de servicios y montajes de mesa que se presentan para la atención de comedor de un restaurante. Trabajar en coordinación con taller de restaurante.
	Taller de Restaurante I	En esta materia, los estudiantes realizan prácticas vivenciales, al crear, idear, preparar y servir un menú con platos típicos de la cocina ecuatoriana. En este taller los alumnos serán supervisados en cada una de las etapas citadas y evaluados en el cumplimiento de cada uno de los procesos involucrados en cada etapa. Este taller se complementa con la materia de tecnología de restaurantes.
	Gastronomía Ecuatoriana	Elaborar y realizar la producción de las recetas más representativas de la gastronomía de la Provincia del Guayas, Manabí, Pichincha, Esmeraldas, Región Amazónica. Además de conocer los antecedentes históricos y de origen de los diferentes platos representativos presentados en cada una de las regiones arriba descritas.

Diseño curricular de la carrera de Gastronomía en el ISAC

QUINTO SEMESTRE		
	MATERIAS	OBJETIVO
BASICAS - HUMANISTICAS	Métodos de Investigación y Aprendizaje	Metodología de la Investigación y del aprendizaje es un curso en el que se dan a conocer los temas inherentes a la materia de investigación, para que quienes lo cursan adquieran habilidades de planteamiento de problema, diseño de investigación, recolección de información, análisis y reporte e investigación con la finalidad de apoyar el desarrollo de su documento de graduación.
	Contabilidad II	Analizado la contabilidad financiera de la empresa como un sistema de información indispensable para su administración y al desarrollo en el alumno de su capacidad de análisis de dicha información, tanto en su parte conceptual y los principios básicos de la contabilidad.
PROFESIONALES	Cocina Internacional II	Conocer, analizar, identificar y elaborar los diferentes tipos de alimentos y tendencias gastronómicas de las principales cocinas asiáticas, árabes y latinoamericanas.
	Marketing para Restaurantes	Brindar conocimientos teórico-prácticos en las disciplinas asociadas al marketing, estimulando así la búsqueda de oportunidades y la utilización de estrategias y tácticas de negocios que provean valor y sustenten el éxito de las organizaciones.
	Fundamentos de la Panadería	Adquirir conocimientos de los diferentes elementos participativos de la panadería tradicional y contemporánea. Habrán participado en la elaboración de los tipos de pan clásico así como conocerán los diferentes tipos de utensilios que existen en la panadería moderna
	Gestión de Alimentos y Bebidas	Proponer la formación integral de los estudiantes en gestión para administrar, manejar y liderar operaciones simples y complejas de alimentos y bebidas dentro de la gastronomía en la industria hotelera, fortaleciendo capacidades de organización y calidad de servicio a través de la aplicación del aprendizaje recibido y acorde al modelo que redunde en sus propios beneficios.
	Conocimiento y Servicio de Vinos	Dirigir al alumno para introducirse en el conocimiento del vino, desde sus orígenes hasta su consumo dentro del complejo mundo de la vitivinicultura, que ha acompañado al hombre durante los últimos miles de años.

Diseño curricular de la carrera de Gastronomía en el ISAC

SEXTO SEMESTRE		
	MATERIAS	OBJETIVO
BASICAS - HUMANISTICAS	Elaboración de Proyectos	La materia Elaboración de proyectos, permitirá al estudiante adquirir conocimientos y destrezas para generar propuestas tanto a nivel de investigación, innovación y de negocios de una manera concreta y específica, además le será de utilidad para la elaboración de su trabajo de graduación.
PROFESIONALES	Cocina de investigación y desarrollo	Reforzar los conceptos y elaboraciones que han estudiado en las cocinas durante los semestres anteriores. Realizar prácticas basadas en el producto, la cocina clásica, agregando un componente de creatividad, investigación para el desarrollo de nuevos productos o formas de presentar un plato. Este taller se enlaza con las materias de Control de Costos en A & B y Cocina Internacional I y Cocina Internacional II.
	Diseño y equipamiento de cocinas	Gestión de restaurantes es una materia en la que el estudiante conocerá la estructura, procesos y subprocesos que se debe tener en un establecimiento de alimentos y bebidas para poder llevar una operación óptima.
	Operación y gestión de eventos	Desarrollar conceptos claros de los distintos servicios de eventos, banquetes, conocer los requerimientos necesarios para la realización de eventos y banquetes, aprender a planificar, organizar y dirigir una operación de eventos y banquetes. Realizar cálculo de los costos, gastos y beneficios generados mediante esta operación, conceptos necesarios sobre valores, principios y ética necesaria para desarrollar esta actividad.
	Gestión de Recursos Humanos	Conocer, diferenciar y entender los factores situacionales que influyen en la Gestión de Recursos Humanos Así como analizará y propondrá un Plan de Recursos Humanos que contribuya a una efectiva Administración de Personal.
	Proyecto de Restaurante	En esta materia, los estudiantes realizan prácticas vivenciales, al crear, idear, preparar y servir un menú con platos creativos, en los que se refleja el uso adecuado de las técnicas y conocimiento adquiridos durante su carrera. En este taller los alumnos serán supervisados en cada una de las etapas citadas y evaluados en el cumplimiento de cada uno de los procesos involucrados en éstas además que al finalizar el curso los participantes habrán adquirido los conocimientos y los lineamientos técnicos para la elaboración de una carta técnica

3.3 Malla curricular estandarizada para la Carrera de Gastronomía

Como antecedente se menciona que la carrera de gastronomía a nivel mundial es una profesión técnica la cual ha sido impartida con éxito en importantes instituciones de Europa y América, por lo que se considera que su fortaleza y proyección debe mantenerse en el nivel tecnológico de nuestro sistema de educación superior.

Sin embargo a nuestra legislación contemplar la posibilidad de mantener la carrera también en el tercer nivel con opción de licenciatura abre una oportunidad para que un estudiante pueda acceder a esta titulación y en el futuro proyectarse hacia un nivel de maestría o especialidad lo cual si bien aún no está desarrollado a nivel de gastronomía en el mundo, se podría desarrollar programas enfocados a la gestión operativa o administrativa de producción de alimentos lo cual enriquecería muchísimo más al profesional ecuatoriano y lo diferenciaría del resto de sus similares de la región.

A continuación se describe la propuesta de malla curricular para la carrera de gastronomía a nivel tecnológico.

Se sugiere que en el caso de las universidades que ofertan titulaciones de licenciatura se contemple este mismo contenido hasta el 6 semestre con el objetivo de garantizar la oportunidad de movilidad y continuidad de estudios a los estudiantes de tecnologías.

Además de que se considera desde el punto de vista profesional que los tres primeros años deben estructurar la base teórica y práctica de la carrera, por lo que el cuarto año que impartirían las universidades, sea aprovechado en potenciar las habilidades de gestión empresarial, lo cual va más de acuerdo al nivel de titulación que ofrecen estas.

PROPUESTA DE MALLA CURRICULAR EN GASTRONOMIA PARA NIVEL TECNOLÓGICO												
EJE DE FORMACION	PRIMER SEMESTRE		SEGUNDO SEMESTRE		TERCER SEMESTRE		CUARTO SEMESTRE		QUINTO SEMESTRE		SEXTO SEMESTRE	
	σ	ASIGNATURA	σ	ASIGNATURA	σ	ASIGNATURA	σ	ASIGNATURA	σ	ASIGNATURA	σ	ASIGNATURA
HUMANISMO	2	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA	2	ÉTICA Y LIDERAZGO	2	GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA	2	LEGISLACION TURISTICA	2	MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN Y APRENDIZAJE	2	ELABORACIÓN DE PROYECTOS
	2	COMPUTACIÓN BÁSICA	2	COMPUTACIÓN APLICADA								
	2	INGLÉS BÁSICO I	2	INGLÉS BÁSICO II	2	INGLÉS INTERMEDIO I	2	INGLÉS INTERMEDIO II	2	INGLÉS AVANZADO I	2	INGLÉS AVANZADO II
	2	MATEMÁTICAS	2	ESTADÍSTICA	2	MATEMÁTICAS FINANCIERAS	2	CONTABILIDAD I	2	CONTABILIDAD II		
PROFESIONAL	5	FUNDAMENTOS DE LA COCINA I	5	FUNDAMENTOS DE LA COCINA II	5	COCINA INTERNACIONAL I	5	GASTRONOMÍA ECUATORIANA	5	COCINA INTERNACIONAL II	5	COCINA DE INVESTIGACION Y DESARROLLO
	4	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS			3	NUTRICIÓN	3	BROMATOLOGÍA			3	DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE COCINA
	2	SEGURIDAD Y PRIMEROS AUXILIOS					4	TECNICAS DE RESTAURANTE	3	MARKETING PARA RESTAURANTES	4	OPERACIÓN Y GESTION DE EVENTOS
			5	BASES Y FUNDAMENTOS DE LA PÁSTERIA					5	FUNDAMENTOS DE LA PANADERÍA	3	GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS
	2	INTRODUCCION AL TURISMO			4	GESTIÓN DE COMPRAY PROVEEDURÍA			4	GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
			4	CONOCIMIENTO DE BEBIDAS Y UCORES					4	CONOCIMIENTO Y SERVICIO DE VINOS		
	5	TALLER APLICATIVO DE PRODUCCIÓN CULINARIA I	5	TALLER APLICATIVO DE PRODUCCIÓN CULINARIA II	5	TALLER APLICATIVO DE PRODUCCIÓN CULINARIA III	5	RESTAURANTE COCINA ECUATORIANA			5	PROYECTO DE RESTAURANTE
	26	CRÉDITOS	27	CRÉDITOS	23	CRÉDITOS	23	CRÉDITOS	27	CRÉDITOS	24	CRÉDITOS
	416	HORAS	432	HORAS	368	HORAS	368	HORAS	432	HORAS	384	HORAS
	TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA											
150 CREDITOS												
2400 HORAS												

Ilustración 18 malla propuesta por el autor

Conclusiones

1. Que se debe analizar, diseñar, elaborar y aplicar una malla curricular estandarizada para la carrera de gastronomía en todas las instituciones de educación superior de la ciudad de Guayaquil, con proyección a nivel nacional.
2. Que para elaborar la malla curricular en gastronomía, además de analizar los aspectos profesionales y de contenido se debe aplicar lo concerniente a la ley de educación superior y el régimen académico vigente en el sistema de educación superior del Ecuador.
3. Que al explorar la oferta local, se encontró que las instituciones de educación superior de Guayaquil, ofertan carreras de gastronomía o arte culinario, pero a pesar de tener similitud en su concepción y objetivos, tienen perfiles de egreso y denominaciones diferentes lo cual causa confusión en el público objetivo al no tener claro si son la misma profesión.
4. Que la malla curricular planteada debe guardar relación con la necesidad laboral del sector productivo, por lo cual se plantea el involucrar a profesionales de la rama para consultar sobre el perfil requerido.

Recomendaciones

1. Establecer entre todas las instituciones de educación que imparten carreras de gastronomía o afines, una sola malla curricular estándar en contenido y denominación para su titulación llamándose por ejemplo: tecnología en gastronomía para los tecnológicos y licenciatura en gastronomía para las universidades.
2. Revisar el marco conceptual y legal con que debe ser elaborada la malla, contenidos, flujos y demás aspectos académicos contemplados en la ley de educación superior y el régimen académico vigente en El Ecuador para instituciones de educación superior.
3. Plantear a las instituciones de educación superior el trabajar en la unificación y estandarización de sus contenidos y flujos en un 70 % promedio, y establecer a la gastronomía ecuatoriana como un componente primordial de estudio cultural y antropológico en todas las mallas, además de aquí si estandarizar los contenidos con la visión de que esta sea proyectada como un potencial producto promoción turística.
4. Integrar al sector profesional activo, chefs, cocineros que tengan una trayectoria importante y dirigen establecimientos de referencia, a que contribuyan con su conocimiento, opinión y sugerencias sobre los conocimientos que se requieren en el sector laboral a fin de concretar un perfil de egreso del profesional de gastronomía acorde a la necesidad del sector productivo y turístico de gastronomía.

Bibliografía

America, C. I. (s.f.). *www.ciachef.edu*.

Bleu, L. C. (s.f.). *www.cordonbleu.edu*.

Center, B. C. (s.f.). *www.bculinary.com/es/home*.

Culinario, I. S. (s.f.). *www.isac.edu.ec*.

Ecuador, M. d. (2014). *www.turismo.gob.ec*. Obtenido de Ecuador despegar en turismo con millonarios proyectos de inversión.

Ecuador, M. d. (2014). *www.turismo.gob.ec*. Obtenido de Ecuador despegar en turismo con millonarios proyectos de inversión.

Garcia, J. P. (1995). *La Cocina Profesional*. La Coruña: Everest.

ICIF. (s.f.). *www.icif.com*.

IMCHEF. (s.f.). *www.imchef.org*.

Lausanne, E. d. (s.f.). *www.ehl.edu/eng*.

Pellaprat, H. P. (1986). *El Arte Culinario Moderno*. Palma de Mallorca: Edigraf, España.

Química, F. d. (s.f.). *www.fiq.edu.ec*.

Santo, I. S. (s.f.). *www.tes.edu.ec*.

Santo, U. d. (s.f.). *www.uees.edu.ec/pregrado/turismo/index.php*.

State, V. (s.f.). Obtenido de <http://www.vdh.state.va.us/lhd/rappahan/foodsvcs/docs/espanol/6cap1.pdf>

Sudamericano, I. S. (s.f.). *www.tecsu.edu.ec*.

Superior, C. N. (12 de octubre de 2010). Ley Orgánica de Educación Superior. *LOES*. Quito, Pichincha, Ecuador: Registro Oficial 298.

Superior, C. N. (Noviembre de 2013). Reglamento del Régimen Académico. Quito, Pichincha, Ecuador.

Teubner, C. (2004). *Alimentos del mundo*. España: Everest.

The Culinary Institute of America. (2001). *The Professional Chef*. Estados Unidos: John Wiley & Sons, INC.

Wikipedia. (2014). *Wikipedia*. Obtenido de www.wikipedia.org.