



ESCUELA DE GASTRONOMÍA | *udla.*



basque  
culinary  
center



**GASTRONOMÍA  
SOSTENIBLE  
Y SALUDABLE**



Felipe Romero

DECANO

### PERFIL

MSc. Finance and Control Management,  
Swiss Business School, Zurich

MBA Ejecutivo en Dirección de Empresas,  
Universidad Francisco de Vitoria,  
Madrid-España

Especialista en Arte Culinario,  
IBAHRS and Restaurant School  
Buenos Aires – Argentina

---

### EXPERIENCIA

Decanato y Docencia,  
Escuela de Gastronomía UDLA-Quito

Administración y Servicio,  
ÁUREO Restaurant

Dirección de operaciones,  
DR Catering Institucional

---

### ENFOQUE

Administración  
Manejo de sala  
Cata de Vinos  
Coctelería Clásica



Carlos Cabanilla

COORDINADOR  
GRADO DIURNO

### PERFIL

MBA, Mención en Gestión de calidad  
seguridad y medio ambiente,  
UVM, Viña del Mar-Chile

Técnicas Culinarias Avanzadas,  
IAG, Buenos Aires-Argentina

Lcdo. Administración Gastronómica,  
UTE, Quito-Ecuador

---

### EXPERIENCIA

Docencia y Coordinación,  
Escuela de Gastronomía UDLA-Quito

Director de Alimentos y Bebidas,  
Di Carlo Restaurant

Docente universitario,  
varias universidades del país

---

### ENFOQUE

Cocina Ecuatoriana e Internacional.  
Investigación Gastronómica.  
Charcutería



Andrés Gallegos

COORDINADOR  
GRADO NOCTURNO

### PERFIL

Administrador Gastronómico,  
UTE, Quito-Ecuador.

Auditor Interno Iso 22000,  
Bureau Veritas, Quito-Ecuador.

Investigación científica,  
UDLA, Quito-Ecuador.

---

### EXPERIENCIA

Docencia y Coordinación,  
Escuela de Gastronomía UDLA-Quito

Gerencia de Local,  
Int Food Services Corp.

Administrador, Panadería y pastelería  
LA UNIÓN.

---

### ENFOQUE

Cocina Ecuatoriana e internacional.  
Charcutería clásica y de Vanguardia.  
Panadería Clásica.

*Autoridades*

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA





Javier Lasluisa

ECUADOR

PERFIL

Lcdo. Administración Hotelera,  
PUCE, Quito-Ecuador  
Gastronomía dulce Italiana,  
Universita dei Saporì, Perugia-Italia

Reingeniería de procesos,  
ESPE, Quito-Ecuador.

EXPERIENCIA

Docencia, Jefe de Panadería,  
Pastelería y Chocolatería,  
Escuela de Gastronomía UDLA-Quito  
Chef Ejecutivo Panadero-pastelero,  
Mercure Grand Hotel Alameda Quito.

Chef Pastelero-producción,  
Panadería Arenas S.A

ENFOQUE

Repostería fina.  
Heladería Clásica y de autor.

Chocolatería.  
Panadería clásica



Estefanía Monge

ECUADOR

PERFIL

BA. Administración de alimentos  
y bebidas  
Confectionary Masterclass, Chocolate  
Academy, Chicago, USA

Training in best practices in  
Culinary Arts, Kendall College,  
Chicago -EEUU.

EXPERIENCIA

Docencia, Escuela de Gastronomía  
UDLA-Quito

Jefe de Pastelería, Baguette

Chef Propietaria, AV0  
chocolatería y pastelería.

ENFOQUE

Repostería fina.  
Chocolatería.  
Panadería clásica.



Omar Barreno

ECUADOR

PERFIL

Msc. Tecnología de Alimentos,  
UBA, Buenos Aires- Argentina

Adm. Gastronómico,  
UTE, Quito-Ecuador.

EXPERIENCIA

Docencia, Escuela de Gastronomía  
UDLA-Quito

Panadero, JUAN OMAR,  
panes de autor

Ponente en congresos académicos

ENFOQUE

Panadería Clásica y de autor.  
Higiene y sanidad de alimentos.



Jorge Gallegos

ECUADOR

PERFIL

Maestro Panadero-Pastelero,  
Gremio de Artesanos del Ecuador

Especialización en Panadería, Pastelería,  
Heladería, Chocolatería  
Universita dei Saporì - Italia

EXPERIENCIA

Docencia, Escuela de Gastronomía  
UDLA-Quito

20 años de Docente Universitario en las  
materias de Panadería y Pastelería.

Propietario de un local de comida rápida.

ENFOQUE

Panadería y Pastelería Básica  
Chocolatería  
Pastelería Europea  
Técnicas básicas de la heladería

DOCENTES  
*Pastelería*

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA





Doris González

ECUADOR

**PERFIL**

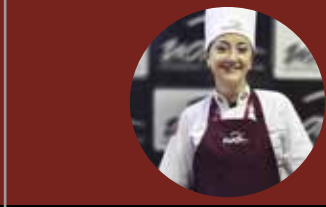
MBA, Universidad Espíritu Santo (UEES), Guayaquil -Ecuador.  
 Ingeniería en Administración de Empresas Hoteleras, UTE, Quito-Ecuador.  
 Certificación Habilidades Gerenciales, INCAE Business School, Costa Rica.

**EXPERIENCIA**

Docencia, Escuela de Gastronomía UDLA-Quito  
 Coordinación de Marketing Y ventas, CONTROLDATA S.A,  
 Marriott Vocational Club International  
 Ejecutiva de operaciones en agencias de viajes y restaurantes.

**ENFOQUE**

Administración  
 Estrategias de Compra y Venta  
 Contabilidad de costos  
 Manejo de Sala



Cynthia Peñafiel

ECUADOR

**PERFIL**

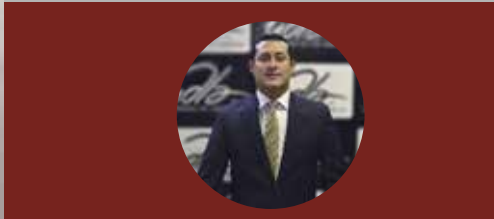
BA Administración de Alimentos y Bebidas, USFQ, Quito-Ecuador.  
 Especialización en Artes Culinarias Francesas, Institut Paul Bocuse, Lyon-Francia  
 Barista Especializado en máquina de espresso, Lauserker, Quito-Ecuador

**EXPERIENCIA**

Docencia, Escuela de Gastronomía UDLA-Quito  
 Dirección de operaciones, emprendimiento personal  
 Jefe de Cocina, ALMA Cocina Restaurante Argentino.

**ENFOQUE**

Cocina Internacional  
 Repostería y Chocolatería Fina,  
 Manejo de Sala,  
 Barismo.



Sebastián Barros

ECUADOR

**PERFIL**

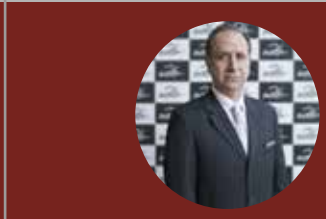
MBA, HUBrussels, Bruselas-Bélgica.  
 BA Administración de Alimentos y Bebidas, USFQ, Quito-Ecuador.  
 Training in best practices in Culinary Arts, Kendall College, Chicago -EEUU.

**EXPERIENCIA**

Docencia, Escuela de Gastronomía UDLA-Quito  
 Dirección de Operaciones, reconocidos Restaurantes de la ciudad de Quito.  
 Consultor Independiente

**ENFOQUE**

Cocina Internacional  
 Manejo de Sala  
 Cocelería Clásica y de Vanguardia



Hernán Dávila

ECUADOR

**PERFIL**

Tecnólogo Administración Empresas Hoteleras Quito - Ecuador  
 Formador de Formadores, Qualiitir y la Cámara de Turismo Pichicha  
 PDP Food & Beverage Management Ithaca, NY., United States

**EXPERIENCIA**

Docencia, Escuela de Gastronomía UDLA-Quito  
 Restaurante Especialidades Comida Nacional Ecuatoriana, Gerente Propietario  
 Hoteles Best Western y Millennium Luxury Hotels Chain., Gerente General

**ENFOQUE**

Técnicas de Servicio de Mesa  
 Conocimiento del Vino y Sumillería  
 El servicio que seduce y vende en un restaurante

DOCENTES  
*Servicio*

ESCUELA DE GASTRONOMÍA | *udla.*



DOCENTES  
**A y B**

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA

*udla*



Carolina Pérez

ECUADOR

**PERFIL**

Msc. Cultura Gastronómica y Comunicación,  
Universidad de Ciencias Gastronómicas,  
Bra-Italia.

Psicóloga Industrial, PUCE,  
Quito-Ecuador.

Fotografía artística digital, Centro de Imagen,  
Alianza Francesa, Quito-Ecuador

**EXPERIENCIA**

Docencia, Escuela de Gastronomía  
UDLA-Quito

Coordinadora Turismo Gastronómico,  
MINTUR.

Consultora de proyectos,  
Tangram Consulting Group.

**ENFOQUE**

Comunicación gastronómica.  
Sostenibilidad.  
Investigación Gastronómica.

Patrimonio Nacional Culinario,  
Alimentario y Cultural.  
Generación del conocimiento  
del producto ecuatoriano.



Andrea Aleaga

ECUADOR

**PERFIL**

Msc. Gerencia para el Desarrollo Social,  
UASB, Quito-Ecuador

Loda. Nutrición Humana, PUCE,  
Quito-Ecuador

Diplomado en nutrición clínica,  
IDENUT - PERÚ

Certificación ServSafe, National  
Restaurants Association, Quito-Ecuador

**EXPERIENCIA**

Docencia, Escuela de Gastronomía  
UDLA-Quito

Nutricionista, Hogar de Ancianos  
Santa Catalina Labouré

Asesora técnica de Proyectos,  
Gerontológico ISSPOL

**ENFOQUE**

Nutrición Humana  
Higiene y Sanidad de alimentos

Gastronomía nutricional  
Innovación dietética hospitalaria  
Vinculación con la Comunidad



María José Arroyo

ECUADOR

**PERFIL**

Loda. Ciencias de la Comunicación,  
Universidad de Lima – Perú.

Cert. Chef Blue, Lima – Perú.

Cert CPC, CIC, CEC, Foro  
panamericano de las Américas,  
Quito – Ecuador.

**EXPERIENCIA**

Coordinación Pasantías y prácticas  
pre profesionales,  
Escuela de Gastronomía UDLA

Docencia, Escuela de Gastronomía  
UDLA.

Director de Operaciones, CRUMBLE

**ENFOQUE**

Prácticas pre profesionales  
Servicio, Etiqueta y Protocolo

Repostería clásica  
Panadería Clásica



Luciano Gobbi

ARGENTINA

**PERFIL**

Técnico en Gastronomía,  
IAG, Buenos Aires-Argentina  
Curso de Charcutería,  
IAG, Buenos Aires-Argentina

Training in best practices in Culinary Arts,  
Kendall College, Chicago -EEUU.

**EXPERIENCIA**

Coordinación Programa Internacional  
"Kendall College",  
Jefe área de cocina y Docencia,  
Escuela de Gastronomía UDLA-Quito  
Chef Ejecutivo, AUREO Restaurant

Commis de Cuisine,  
Restaurante Michel Bras

**ENFOQUE**

Cocina Internacional.  
Técnicas de Cocina.  
Cocina Fine Dining.



Alexandra Pacheco

VENEZUELA

**PERFIL**

Ltda. Artes Culinarias,  
Uni. Interamericana de Panamá, Panamá.

Diplome Culinare, La Fondation  
Le Cordon Bleu,  
Panamá.

Training Pastelería Avanzada,  
Chef Antonio Bachour, Panamá.

**EXPERIENCIA**

Coordinador de Gestión en Pastelería,  
La Corteza, UDLA.

Jefe de Panadería y Pastelería,  
Hotel Hard Rock Megapolis Panamá.

Sous Chef, Miranda Bakery, Panamá.

**ENFOQUE**

Chocolatería y Bombonería.  
Panadería Clásica y de Vanguardia.  
Pastelería y Repostería Fina.



Bárbara Jijón

ECUADOR

**PERFIL**

Psicología Organizacional  
UDLA

Certificación en Neuromarketing  
UDLA

**EXPERIENCIA**

Docencia,  
Escuela de Gastronomía UDLA.

Ecuador Gourmet Company  
Fundadora

Algoardanza Ecuador Gerente Comercial

**ENFOQUE**

Redes Sociales  
Marketing Gastronómico  
Campañas Digitales

Fotografía y Edición Móvil  
Blog Gastronómico  
Start Ups



Verónica Salgado

ECUADOR

**PERFIL**

Diseño en la Gastronomía,  
IED Instituto Europeo de Diseño,  
Madrid-España

Maestría en Dirección y Gestión de  
Comunicación, Marketing y Publicidad,  
IED Instituto Europeo de Diseño,  
Madrid-España

Licenciatura en Comunicación Publicitaria,  
Universidad San Francisco de Quito,  
Quito-Ecuador

**EXPERIENCIA**

Gerente de Marca de Datu Deli Gourmet,  
Delicatessen Especializado

Consultora en  
Marketing Gastronómico

Gerente de Marca Páramo Brauhaus

**ENFOQUE**

Marketing Gastronómico  
Branding  
Marketing Digital



Ricardo Sandoval

ECUADOR

PERFIL

AOS Culinary Arts, CIA, Hyde Park, NY-USA.  
Diplome Cuisine, Le Cordon Bleu, Ciudad de México, México.  
Diplome Pâtisserie, Le Cordon Bleu, Ciudad de México, México.

EXPERIENCIA

Docencia, Escuela de Gastronomía UDLA-Quito  
Jefe de Compras y cocinero de línea, Chez Jerome Quito  
Cocinero, Stohrer Pâtissier-Trateur.

ENFOQUE

Cocina Internacional.  
Compras y adquisiciones.



Alfredo Salazar

ECUADOR

PERFIL

Msc. Tecnología de los alimentos, UBA- Argentina /  
Università degli Studi di Parma-Italia  
Lcdo. Administrador Gastronómico, UTE, Quito – Ecuador  
Especialización en Alta Cocina, IAG, Buenos Aires – Argentina

EXPERIENCIA

Docencia, Escuela de Gastronomía UDLA-Quito  
Chef Ejecutivo, Alfa y Gama Catering Service, Quito – Ecuador  
Chef Banquetes, San Luis Restaurante y Eventos, Quito – Ecuador

ENFOQUE

Cocina Ecuatoriana e Internacional  
Cocina Molecular y de vacío  
Técnicas Culinarias



Nicolás Rodríguez

ECUADOR

PERFIL

Curso Breve per Professionisti, ICIF, Turin-Italia  
BA Arte Culinario, USFO, Quito-Ecuador  
Auditor Interno ISO22000-2005, Bureau Veritas, Quito-Ecuador.

EXPERIENCIA

Docencia, Jefe de área eventos, Escuela de Gastronomía UDLA-Quito  
Sous Chef, ZAZÚ Restaurant.  
Sous Chef, Restaurante Astrid y Gastón .

ENFOQUE

Cocina Ecuatoriana e Internacional.  
Técnicas de Cocina.  
Cocina Fine Dining.



Carolina Guadalupe

ECUADOR

PERFIL

Msc. DIRCOM,UDLA, Quito- Ecuador  
Lcda. Gastronomía, UDLA, Quito-Ecuador  
Barista Skills Foundation, SCA, Quito-Ecuador.

EXPERIENCIA

Docencia, Escuela de Gastronomía UDLA-Quito  
Administrador, DeliGourmet-Cafetería  
Dirección de Operaciones, Consultor Independiente, Eventos corporativos

ENFOQUE

Cocina Ecuatoriana e Internacional.  
Cocina Creativa.  
Técnicas Culinarias.  
Cocina Fine Dining.  
Barismo.



Gabriel Mena

ECUADOR

**PERFIL**

MDA, UASB, Quito-Ecuador.  
Especialización en creación de empresas, UASB, Quito-Ecuador  
Lcdo. Gastronomía, UDLA, Quito-Ecuador.

**EXPERIENCIA**

Docencia, Escuela de Gastronomía UDLA-Quito  
Administración y Ventas, WELLMAN.  
Dirección de Operaciones, CUXARA Food Experience.

**ENFOQUE**

Cocina Ecuatoriana e Internacional.  
Cocina Fine Dining.  
Técnicas Culinarias.  
Vinculación con la comunidad.



Edwin Antamba

ECUADOR

**PERFIL**

Ing. Administración de Empresas Hoteleras  
Universidad Tecnológica Equinoccial  
Mgst. Educación Superior  
UNITA  
Alta Cocina Internacional  
IFAGE-GINEBRA

**EXPERIENCIA**

Docencia, Escuela de Gastronomía UDLA-Quito  
Chef Ejecutivo El Pozo de Don Ati.  
San Pablo del Lago-Imbabura  
Chef Proprietario Catering Lemaisson

**ENFOQUE**

Cocina Clásica  
Cocina Ecuatoriana  
Cocina Propia de Comunidades Indígenas



Álvaro Hernández

ECUADOR

**PERFIL**

Centro de Formación Hoteleró  
Lic. en Arte Culinario  
Gastronomía

**EXPERIENCIA**

Docencia,  
Escuela de Gastronomía UDLA.  
Proprietario de Cats Bar Restaurant.  
Servicio de Catering y Eventos

**ENFOQUE**

Alta cocina  
B.P.M



Miguel Burneo

ECUADOR

**PERFIL**

Msc. Gestión de Turismo,  
UDET, Quito-Ecuador  
Lcdo. Gastronomía, UDLA,  
Quito-Ecuador

**EXPERIENCIA**

Docencia, Escuela de Gastronomía UDLA-Quito  
Chef, MX593, Laboratorio Gatsrónico  
Autor Libros "Cayambe ancestral, 2016" y "Relatos de una fanesca"

**ENFOQUE**

Cocina Ecuatoriana y Latinoamericana.  
Investigación Gastronómica.  
Patrimonio Nacional Culinario, Alimentario y Cultural.  
Generación del conocimiento del producto ecuatoriano.



Byron Revelo

ECUADOR

**PERFIL**

Msc. Hospitality Management,  
EUHT STPOL, Barcelona-España.  
Lcdo. Gastronomía,UDLA, Quito-Ecuador.  
Certificación ServSafe,WACS, Quito-Ecuador  
Auditor Interno ISO22000-2005,  
Bureau Veritas, Quito-Ecuador.

**EXPERIENCIA**

Docencia, Escuela de Gastronomía UDLA-Quito  
Sous Chef, Turquoise Cay-Boutique Hotel,  
Bahamas – EEUU.  
Chef de partie, The Bazzar by José Andrés,  
Miami – EEUU.  
Maitre D Hotel Palafox, Zaragoza – España

**ENFOQUE**

Cocina Ecuatoriana e Internacional.  
Cocina Vegana.  
Cocina Fine Dining.  
Técnicas culinarias.



Diego Hermosa

ECUADOR

**PERFIL**

A.A.S. USFQ / Quito  
Licenciado en Gastronomía  
y Gestión empresarial UTEG/ Guayaquil

**EXPERIENCIA**

Docencia,  
Escuela de Gastronomía UDLA.  
Ejecutivo Hotel Sheraton Guayaquil y  
de aperturas en hoteles grupo GHL.  
Director de Q' Inti Gourmet y  
El Bile restaurante

**ENFOQUE**

Técnicas  
Uso de productos  
Aplicaciones

### UNIDAD DE FORMACIÓN BÁSICA

Período 1	Período 2										
<table border="1"> <tr><td>SAVIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>2.00</td></tr> </table>	SAVIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	CR		2.00	<table border="1"> <tr><td>HERENCIA CULTURAL</td><td>CR</td></tr> <tr><td>PATRIMONIO CULINARIO</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>1.00</td></tr> </table>	HERENCIA CULTURAL	CR	PATRIMONIO CULINARIO	CR		1.00
SAVIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	CR										
	2.00										
HERENCIA CULTURAL	CR										
PATRIMONIO CULINARIO	CR										
	1.00										
<table border="1"> <tr><td>BASES CULINARIAS</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>4.00</td></tr> </table>	BASES CULINARIAS	CR		4.00	<table border="1"> <tr><td>FUNDAMENTOS DE QUÍMICA CULINARIA</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	FUNDAMENTOS DE QUÍMICA CULINARIA	CR		3.00		
BASES CULINARIAS	CR										
	4.00										
FUNDAMENTOS DE QUÍMICA CULINARIA	CR										
	3.00										
<table border="1"> <tr><td>IDIOMA INGLÉS I</td><td>CR</td></tr> <tr><td>LENGUAJE Y COMUNICACIÓN DIGITAL</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>1.00</td></tr> </table>	IDIOMA INGLÉS I	CR	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN DIGITAL	CR		1.00	<table border="1"> <tr><td>ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE ABE</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>2.00</td></tr> </table>	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE ABE	CR		2.00
IDIOMA INGLÉS I	CR										
LENGUAJE Y COMUNICACIÓN DIGITAL	CR										
	1.00										
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE ABE	CR										
	2.00										
<table border="1"> <tr><td>IDIOMA INGLÉS II</td><td>CR</td></tr> <tr><td>LENGUAJE CUANTITATIVO</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>2.00</td></tr> </table>	IDIOMA INGLÉS II	CR	LENGUAJE CUANTITATIVO	CR		2.00	<table border="1"> <tr><td>CARREROS</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	CARREROS	CR		3.00
IDIOMA INGLÉS II	CR										
LENGUAJE CUANTITATIVO	CR										
	2.00										
CARREROS	CR										
	3.00										
<table border="1"> <tr><td>IDIOMA INGLÉS III</td><td>CR</td></tr> <tr><td>INGLÉS INTERMEDIO I</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>1.00</td></tr> </table>	IDIOMA INGLÉS III	CR	INGLÉS INTERMEDIO I	CR		1.00	<table border="1"> <tr><td>INVESTIGACIÓN Y TEXTOS ACADÉMICOS</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	INVESTIGACIÓN Y TEXTOS ACADÉMICOS	CR		3.00
IDIOMA INGLÉS III	CR										
INGLÉS INTERMEDIO I	CR										
	1.00										
INVESTIGACIÓN Y TEXTOS ACADÉMICOS	CR										
	3.00										
	<table border="1"> <tr><td>IDIOMA INGLÉS IV</td><td>CR</td></tr> <tr><td>INGLÉS INTERMEDIO II</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	IDIOMA INGLÉS IV	CR	INGLÉS INTERMEDIO II	CR		3.00				
IDIOMA INGLÉS IV	CR										
INGLÉS INTERMEDIO II	CR										
	3.00										

Total de Créditos por período:

16

15

### UNIDAD DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Período 3	Período 4	Período 5	Período 6																
<table border="1"> <tr><td>CONTABILIDAD Y PRESUPUESTOS</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	CONTABILIDAD Y PRESUPUESTOS	CR		3.00	<table border="1"> <tr><td>COMPRAS Y ADQUISICIONES</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	COMPRAS Y ADQUISICIONES	CR		3.00	<table border="1"> <tr><td>COSTOS APLICADOS A EMPRESAS DE ABE</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>2.00</td></tr> </table>	COSTOS APLICADOS A EMPRESAS DE ABE	CR		2.00	<table border="1"> <tr><td>MARKETING DE EMPRESAS DE ABE</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	MARKETING DE EMPRESAS DE ABE	CR		3.00
CONTABILIDAD Y PRESUPUESTOS	CR																		
	3.00																		
COMPRAS Y ADQUISICIONES	CR																		
	3.00																		
COSTOS APLICADOS A EMPRESAS DE ABE	CR																		
	2.00																		
MARKETING DE EMPRESAS DE ABE	CR																		
	3.00																		
<table border="1"> <tr><td>TECNICAS DE COCINA I</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	TECNICAS DE COCINA I	CR		3.00	<table border="1"> <tr><td>GESTIÓN DE LA SALUD</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	GESTIÓN DE LA SALUD	CR		3.00	<table border="1"> <tr><td>COCINA ECUATORIANA I</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	COCINA ECUATORIANA I	CR		3.00	<table border="1"> <tr><td>COCINA ECUATORIANA II</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	COCINA ECUATORIANA II	CR		3.00
TECNICAS DE COCINA I	CR																		
	3.00																		
GESTIÓN DE LA SALUD	CR																		
	3.00																		
COCINA ECUATORIANA I	CR																		
	3.00																		
COCINA ECUATORIANA II	CR																		
	3.00																		
<table border="1"> <tr><td>PAÑADERIA ARTISANAL I</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	PAÑADERIA ARTISANAL I	CR		3.00	<table border="1"> <tr><td>TALLER DE BEBIDAS</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>2.00</td></tr> </table>	TALLER DE BEBIDAS	CR		2.00	<table border="1"> <tr><td>CHOCOLATERIA</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	CHOCOLATERIA	CR		3.00	<table border="1"> <tr><td>TÉCNICAS DE COCINA III</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	TÉCNICAS DE COCINA III	CR		3.00
PAÑADERIA ARTISANAL I	CR																		
	3.00																		
TALLER DE BEBIDAS	CR																		
	2.00																		
CHOCOLATERIA	CR																		
	3.00																		
TÉCNICAS DE COCINA III	CR																		
	3.00																		
<table border="1"> <tr><td>ECONOMÍA, ÉTICA Y SOCIEDAD</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	ECONOMÍA, ÉTICA Y SOCIEDAD	CR		3.00	<table border="1"> <tr><td>PASTELERÍA I</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>2.00</td></tr> </table>	PASTELERÍA I	CR		2.00	<table border="1"> <tr><td>PASTELERÍA II</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	PASTELERÍA II	CR		3.00	<table border="1"> <tr><td>SERVICIOS DE RESTAURANTE</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	SERVICIOS DE RESTAURANTE	CR		3.00
ECONOMÍA, ÉTICA Y SOCIEDAD	CR																		
	3.00																		
PASTELERÍA I	CR																		
	2.00																		
PASTELERÍA II	CR																		
	3.00																		
SERVICIOS DE RESTAURANTE	CR																		
	3.00																		
<table border="1"> <tr><td>INGLÉS AVANZADO I</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	INGLÉS AVANZADO I	CR		3.00	<table border="1"> <tr><td>PAÑADERIA ARTISANAL II</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	PAÑADERIA ARTISANAL II	CR		3.00	<table border="1"> <tr><td>PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>1.50</td></tr> </table>	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I	CR		1.50	<table border="1"> <tr><td>PRÁCTICAS PREPROFESIONALES II</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES II	CR		3.00
INGLÉS AVANZADO I	CR																		
	3.00																		
PAÑADERIA ARTISANAL II	CR																		
	3.00																		
PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I	CR																		
	1.50																		
PRÁCTICAS PREPROFESIONALES II	CR																		
	3.00																		
	<table border="1"> <tr><td>INGLÉS AVANZADO II</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	INGLÉS AVANZADO II	CR		3.00	<table border="1"> <tr><td>DIENIA ENTORNO Y EL SER HUMANO</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	DIENIA ENTORNO Y EL SER HUMANO	CR		3.00	<table border="1"> <tr><td>PRÁCTICAS PREPROFESIONALES III</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES III	CR		3.00				
INGLÉS AVANZADO II	CR																		
	3.00																		
DIENIA ENTORNO Y EL SER HUMANO	CR																		
	3.00																		
PRÁCTICAS PREPROFESIONALES III	CR																		
	3.00																		

14

15

15.5

15

### UNIDAD DE INTEGRACIÓN Y APLICACIÓN

Período 7	Período 8								
<table border="1"> <tr><td>SOFTWARE DE GESTIÓN GASTRONÓMICA</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>1.00</td></tr> </table>	SOFTWARE DE GESTIÓN GASTRONÓMICA	CR		1.00	<table border="1"> <tr><td>SOSTENIBILIDAD CULINARIA</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>1.00</td></tr> </table>	SOSTENIBILIDAD CULINARIA	CR		1.00
SOFTWARE DE GESTIÓN GASTRONÓMICA	CR								
	1.00								
SOSTENIBILIDAD CULINARIA	CR								
	1.00								
<table border="1"> <tr><td>DIETÉTICA Y NUTRICIÓN</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>2.00</td></tr> </table>	DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CR		2.00	<table border="1"> <tr><td>COCINA LOCAL DE SANGUAYANA</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>4.00</td></tr> </table>	COCINA LOCAL DE SANGUAYANA	CR		4.00
DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	CR								
	2.00								
COCINA LOCAL DE SANGUAYANA	CR								
	4.00								
<table border="1"> <tr><td>GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO EN EMPRESAS DE ABE</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>1.50</td></tr> </table>	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO EN EMPRESAS DE ABE	CR		1.50	<table border="1"> <tr><td>PRÁCTICAS PREPROFESIONALES III</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES III	CR		3.00
GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO EN EMPRESAS DE ABE	CR								
	1.50								
PRÁCTICAS PREPROFESIONALES III	CR								
	3.00								
<table border="1"> <tr><td>COMAR DEL MUNDO</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>1.00</td></tr> </table>	COMAR DEL MUNDO	CR		1.00	<table border="1"> <tr><td>BIBLIOTECARIA</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>3.00</td></tr> </table>	BIBLIOTECARIA	CR		3.00
COMAR DEL MUNDO	CR								
	1.00								
BIBLIOTECARIA	CR								
	3.00								
<table border="1"> <tr><td>RESTAURANTE</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>1.00</td></tr> </table>	RESTAURANTE	CR		1.00	<table border="1"> <tr><td>PROYECTO CULINARIO</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>1.00</td></tr> </table>	PROYECTO CULINARIO	CR		1.00
RESTAURANTE	CR								
	1.00								
PROYECTO CULINARIO	CR								
	1.00								
<table border="1"> <tr><td>PRÁCTICAS PREPROFESIONALES IV</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>1.50</td></tr> </table>	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES IV	CR		1.50					
PRÁCTICAS PREPROFESIONALES IV	CR								
	1.50								
<table border="1"> <tr><td>PROYECTOS ABE</td><td>CR</td></tr> <tr><td></td><td>1.50</td></tr> </table>	PROYECTOS ABE	CR		1.50					
PROYECTOS ABE	CR								
	1.50								

15.50

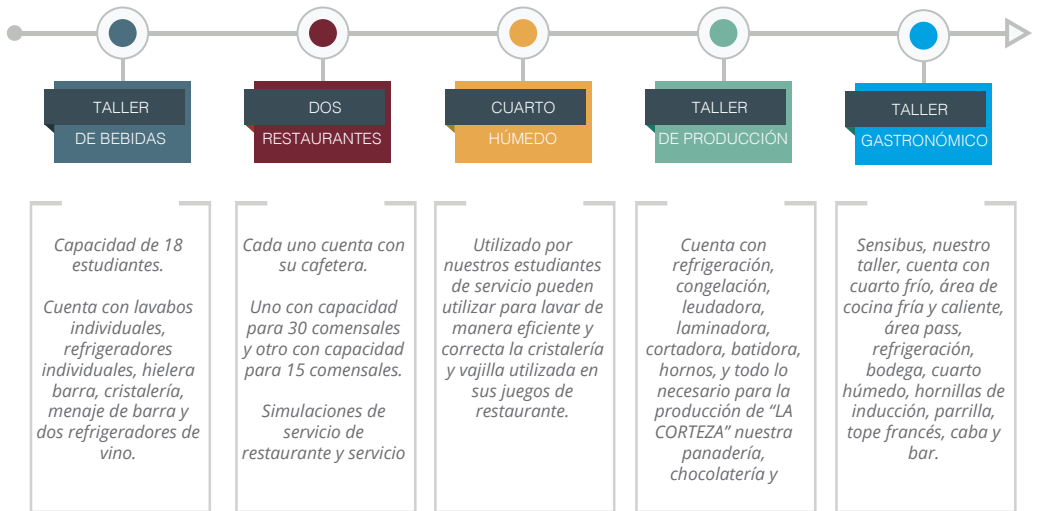
14





## INFRAESTRUCTURA

La Escuela de Gastronomía cuenta con 7 talleres para que los estudiantes puedan realizar cómodamente sus estudios prácticos, éstos disponen de hornos, refrigeración, congelación, empacadora al vacío, mesas de trabajo, juegos de hornillas, planchas y trampas de grasa. Su capacidad promedio es de 14 estudiantes, teniendo suficiente espacio para realizar sus prácticas de forma eficiente y siguiendo todos los estándares de buenas prácticas.



# INFRAESTRUCTURA

## CUARTOS FRÍOS

Legumbres y verduras  
Frutas y lácteos



2

## CUARTOS CONGELANTES

Proteínas Pulpas Granos



2

## BODEGAS

- 1) Para abarrotos
- 2) De cristalería, vajilla y cubertería



2

2

## CONGELADORES

- 1) Para pescados y mariscos
- 2) De descongelamiento para las proteínas



# La Corteza

Panadería y Chocolatería

## “LA CORTEZA” Panadería y Chocolatería

Taller práctico de panadería, chocolatería y pastelería donde nuestros estudiantes son los encargados tanto de la producción como del servicio

Con el fin de reforzar sus conocimientos prácticos mediante el contacto directo con el cliente y sus requerimientos específicos

## “SENSIBUS” Taller Gastronómico

SENSIBUS  
TALLER GASTRONÓMICO

“

En este espacio los estudiantes de nuestra Escuela de Gastronomía serán los encargados de deleitar a sus comensales, bajo la tutela de nuestro Chef Ejecutivo, Luciano Gobbi, Chef argentino con experiencia en Francia, Suiza, Ecuador y Argentina.

”



## Sobre BCC

Basque Culinary Center es una institución académica culinaria líder a nivel mundial, ubicada en San Sebastián - España



MONDRAGON  
UNIBERTSITATEA

El BCC está vinculado a la Universidad de Mondragón. Cuenta con un Consejo Internacional integrado por varios chefs influyentes a nivel mundial



Ferrán Adrià  
El Bulli



Joan Roca  
El Celler de Can Roca

noma

René Redzepi  
Noma

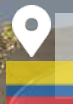
Heston Blumenthal  
The Fat Duck



Gastón Acurio  
Astrid & Gastón



Massimo Bottura  
Osteria Francescana



## Learning Doing



C1 - C2 - C3 - C4  
Cursos para todos los estudiantes de Gastronomía UDLA 1 vez al año en los meses de febrero y junio. (20 horas anuales)

Tiene como fin la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación

Cursos fundamentalmente prácticos con un enfoque multidisciplinario.

- Cocina producto y técnica
- Pastelería y repostería
- Gestión y tendencias
- Sala y servicio
- Sumillería y coctelería

### TEMÁTICAS:

Las temáticas serán iguales para cursos que se tomen tanto en Ecuador como en España

100%

## Learning Journeys

(Viajes de formación al BCC)  
Cursos intensivos para todos los estudiantes de Gastronomía UDLA durante 1 o 2 semanas, en verano o invierno.

## Capacitación Docentes

Nuestros docentes serán capacitados constantemente en el Ecuador como a su vez podrán realizar estancias en España para el mismo fin.



basque  
culinary  
center

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA





## PROYECTOS

# Proyecto

GASTRONOMÍA  
SOSTENIBLE Y SALUDABLE



GASTRONOMÍA  
SOSTENIBLE  
Y SALUDABLE

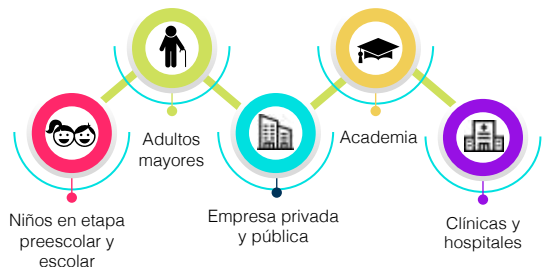
“Una gastronomía que busca generar hábitos de alimentación saludables y responsables con el medio ambiente, nuestra comunidad, cultura y tradiciones”

El proyecto de Gastronomía Sostenible y Saludable, busca generar un modelo de educación gastronómica con enfoque en la salud y el desarrollo sostenible. Se basa en cuatro componentes principales:

- 1 Nutrición y bienestar
- 2 Producción local y consumo responsable
- 3 Preservación del medio ambiente
- 4 Herramientas educativas enfocadas en la salud y sostenibilidad

## Vinculación CON LA COMUNIDAD

Nuestro proyecto se ha centrado en actividades desarrolladas con los siguientes grupos:



Desarrollamos un modelo de alimentación saludable y sostenible a través de la gastronomía impulsando el consumo de productos locales para la promoción de la seguridad y soberanía alimentaria.

## Reconocimientos

1

Distintivo Verde del  
Ministerio de Ambiente



2

Reconocimiento como actores del  
Desarrollo Sostenible de la Revista  
EKOS / Pacto Global Ecuador.



3

Reconocimiento a las Buenas prácticas  
en atención primaria en salud de la  
Organización Panamericana de la  
Salud Ecuador / Organización Mundial  
de la Salud



Organización  
Panamericana  
de la Salud



Organización  
Mundial de la Salud

## Alianzas

NACIONALES  
E INTERNACIONALES



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA  
Y GANADERÍA



Al servicio  
de las personas  
y las naciones



Ministerio  
de Salud Pública

QUITO  
grande otra vez

Patronato Municipal  
**SAN JOSÉ**  
grande otra vez

4

Autorización de la World  
Association Of Chefs Societies  
WACS para impartir la certifica-  
ción internacional "Feed the  
planet"



FEED THE  
PLANET



## Club de GASTRONOMÍA SOSTENIBLE Y SALUDABLE

**1** Vinculación de  
estudiantes a pequeños  
productores.

**2** Formación de alumnos con  
conocimientos teóricos y prácticos  
para promover el desarrollo  
sostenible.

**3** Educación y sensibilización  
al cambio climático.

**4** Alimentación saludable

Nuestro club nace con el objetivo de fortalecer la formación académica de los estudiantes de la Escuela de Gastronomía a través de su involucramiento en un grupo que permita la ejecución activa del proyecto de gastronomía sostenible y saludable.

# Proyectos

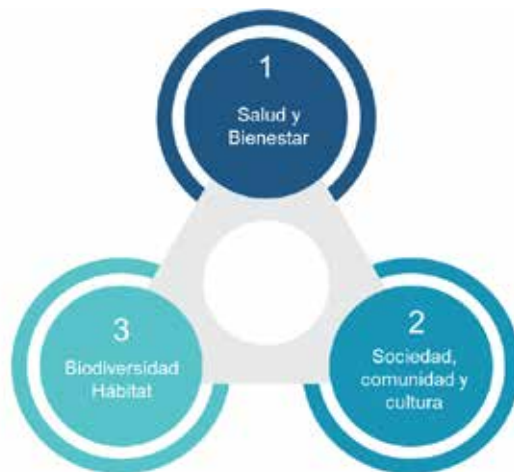
## DE INVESTIGACIÓN

Publicaciones académicas enfocadas en temas de alimentación y sostenibilidad.

Proyectos de Titulación enfocados a temas de salud y sostenibilidad gastronómica que aportan al crecimiento de las comunidades.

- Investigación de patrimonio cultural y alimentario.
- Creación de líneas de productos elaborados y emprendimientos.
- Propuestas técnicas o planteamiento de ideas de negocios.

Las líneas de investigación que sigue la escuela son:



## PUBLICACIONES

### 2011 - 2013

3 Investigaciones de campo y recorridos por el país para levantar el patrimonio cultural alimentario del Ecuador.



Más de 600  
fiestivas y su  
gastronomía

Fichas de productos y  
jóvenes talentos con  
sus recetas de autor.

Más de 600 recetas  
tradicionales.



### 2011 - 2018

7 publicaciones sobre Fanescas y Coladas Moradas, preparaciones emblemáticas del país.



### 2017

1 investigación de la cocina ancestral de Cayambe, colaboración docente-alumna.



### 2014

2 investigaciones sobre productos: el mortino y el camarón.



### 2020

Publicaciones en curso

Relatos de los  
pueblos andinos del  
Ecuador sobre  
sabiduría alimentaria

Impacto de la Educación  
Gastronómica en los  
hábitos de alimentación

