



# MAESTRÍA EN HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

con mención en Gestión Gastronómica

RESOLUCIÓN: RPC-SO-42-No.769-2019

*esPOCH.edu.ec*

Decanato  
de Posgrado  
Espoch

**THE** World University  
Rankings 2023  
Latin America

**QS** WORLD  
UNIVERSITY  
RANKINGS  
LATIN AMERICA | 2023

NOMBRE DEL PROGRAMA DE MAESTRÍA

▶ **Maestría en Hotelería y Gastronomía con mención en Gestión Gastronómica**

MODALIDAD

▶ **Presencial**

TÍTULO QUE OTORGA

▶ **Magíster en Hotelería y Gastronomía con mención en Gestión Gastronómica**

INVERSIÓN TOTAL

**2.700** usd

DURACIÓN

▶ **12 Meses / Incluido Titulación**

TIPO DE FORMACIÓN

▶ **Maestría Académica**

## DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE MAESTRÍA

La Maestría Académica con Trayectoria Profesional en Hotelería y Gastronomía con Mención en Gestión Gastronómica responde 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. El programa se encuentra articulado con el Plan Nacional de Desarrollo, las agendas zonales y las políticas y lineamientos regionales y locales.

El Magíster en Hotelería y Gastronomía con Mención en Gestión Gastronómica es un modelo moderno para aquellos que ya están trabajando en la industria hotelera, o nuevos profesionales y estudiantes que buscan entender la industria y sus operaciones. El acervo de conocimientos y capacidades generadas debe traducirse en mejoras sustanciales en el ámbito del trabajo. Según la Constitución (2008). El principal enfoque de la maestría es la gestión gastronómica. El programa prepara a los estudiantes para puestos de nivel superior de gestión en hoteles y restaurantes. En cuanto a la pertinencia este programa va orientado a cubrir necesidades de la mayoría de las empresas hoteleras y Gastronómicas existentes en la provincia, y a nivel nacional, con la formación de profesionales con conocimientos aplicados en el área de servicios de la industria hotelera y gastronómica.

La Carrera de Gastronomía está construyendo un camino que sirva para realizar investigaciones que contribuyan al avance teórico en el área de servicios, desde perspectivas que promuevan un análisis crítico y objetivo, un sano cuestionamiento y un saber objetivo; y por otro lado, fomentar el rescate de la cultura que colaboren al desarrollo del conocimiento técnico - científico para la solución que en dichos campos enfrentan las organizaciones, de la industria hotelera y gastronómica.

En virtud a las nuevas políticas de calidad de la educación superior y la búsqueda constante a la excelencia educativa, la maestría es una gran oportunidad para los profesionales en el campo de servicios de obtener una formación integral, formando especialistas en las diferentes áreas del conocimiento para enfrentar a las necesidades que demanda la colectividad en un entorno competitivo.

## PERFIL PROFESIONAL

El Magíster en Hotelería y Gastronomía con mención en Gestión Gastronómica de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo estará apto para la toma de decisiones que beneficien a la actividad turística, en el ámbito hotelero y gastronómico; aprovechando las ventajas competitivas que tiene el país. Contará con las competencias necesarias para enfrentarse a lo siguiente:

La planificación, gestión y comercialización del turismo, hotelería y gastronomía en todos sus tipos y formas. La administración, gerencia y operación de empresas de alimentación y bebidas, recreación, alojamiento, agencias de viaje y empresas de transporte. La docencia, investigación y consultorías. La creación de empresas turísticas, hoteleras y/o gastronómicas. Es un profesional comprometido con la sociedad a través de sus valores de honestidad, responsabilidad, respeto y colaboración.

## PÉNSUM DE ESTUDIOS

### ▶ PAO 1

ORD	ASIGNATURAS	CRÉDITOS
1	Hotelería y gastronomía sostenible	1
2	Marco jurídico de las empresas hoteleras y gastronómicas	1
3	Estadística aplicada	1
4	Metodología de la investigación	1
5	Gestión del talento humano en empresas hoteleras y gastronómicas	2
6	Responsabilidad social y sostenibilidad empresarial	2
7	Patrimonio gastronómico y turístico	2
8	Ingeniería de menús	3

### ▶ PAO 2

ORD	ASIGNATURAS	CRÉDITOS
1	Planificación y diseño de menús	3
2	Economía y finanzas de empresas hoteleras y gastronómicas	3
3	Gestión de la calidad y productividad	3
4	Dirección estratégica de empresas hoteleras	3
5	Proyectos hoteleros y gastronómicos de innovación	4
6	Trabajo de titulación	4



## REQUISITOS PARA MATRÍCULA

- ▶ Fotocopia a color del título de Tercer Nivel de grado, debidamente registrado. En el caso de que el título de grado sea obtenido en el exterior, deberá presentarlo debidamente apostillado.
- ▶ Realizar la preinscripción en la plataforma informática del Decanato de Posgrado.
- ▶ Rendir y aprobar el examen de admisión.
- ▶ Asistir a la entrevista.
- ▶ Solicitud de matrícula dirigida al Decano de Posgrado.
- ▶ Fotocopia a color de la cédula de identidad o pasaporte.
- ▶ Certificado del pago del arancel de matrícula y colegiatura.
- ▶ Hoja de Vida en el formato institucional.
- ▶ Una foto tamaño carnet.
- ▶ Una carpeta colgante con pestaña (color definido por cada programa)

*epoch*  
**HACEMOS  
HISTORIA**

POSTÚLATE AQUÍ



/ Decanato de Posgrado ESPOCH



**099 268 8337**

Panamericana Sur km 1 1/2  
Riobamba - Ecuador

Visita nuestra página web

**[www.ipec.epoch.edu.ec](http://www.ipec.epoch.edu.ec)**