

ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

RPC-SO-15-No.264-2026
EN LÍNEA

Conviértete en
TECNÓLOGO/A SUPERIOR
EN ADMINISTRACIÓN DE
ESTABLECIMIENTOS DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS

EN 18 MESES

Con la calidad académica
de la UCSG





¿POR QUÉ ESTUDIAR

ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ?

- ✓ Si te apasiona el mundo de la gastronomía y deseas desarrollar habilidades para administrar restaurantes, cafeterías, hoteles y servicios de alimentación, esta carrera te brindará las **herramientas necesarias para optimizar procesos**, coordinar equipos y garantizar experiencias de calidad para los clientes.
- ✓ Aprenderás a gestionar inventarios, controlar costos, supervisar operaciones y **liderar servicios bajo estándares de excelencia**, convirtiéndote en un profesional clave para el crecimiento y la rentabilidad de establecimientos gastronómicos.

LIDERA EXPERIENCIAS
GASTRONÓMICAS
MEMORABLES Y
**CONVIÉRTETE EN UN
REFERENTE DE LA
GESTIÓN OPERATIVA**



NUESTROS DIFERENCIADORES



OPTIMIZACIÓN
DEL TIEMPO



ESTUDIA A
TU RITMO



AVANZA SIN
LÍMITES



ACREDITACIÓN DE
CONOCIMIENTOS



EXPERIENCIA



TÍTULO A OBTENER

TECNÓLOGO/A SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN DE
ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

TÍTULO DE TERCER NIVEL



Formar profesionales capaces de gestionar eficientemente establecimientos de alimentos y bebidas mediante la planificación, organización y control de recursos operativos, administrativos y de servicio. La carrera fortalece competencias para optimizar costos, coordinar equipos de trabajo y garantizar experiencias de calidad que contribuyan a la sostenibilidad y competitividad del sector gastronómico.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

El modelo de evaluación de **UCSG TEC** se basa en un enfoque formativo y práctico, estructurado en tres componentes clave:

Foros de participación e interacción semanal



Evaluaciones mediante test con práctica gamificada previa

Desarrollo de casos prácticos como evaluaciones finales



PERIODO ACADÉMICO 1
21, 33 SEMANAS (21 semanas y 2 días)

PERIODO ACADÉMICO 2
21, 33 SEMANAS (21 semanas y 2 días)

PERIODO ACADÉMICO 3
21, 33 SEMANAS (21 semanas y 2 días)

	PERIODO ACADÉMICO 1 21, 33 SEMANAS (21 semanas y 2 días)	PERIODO ACADÉMICO 2 21, 33 SEMANAS (21 semanas y 2 días)	PERIODO ACADÉMICO 3 21, 33 SEMANAS (21 semanas y 2 días)
MÓDULO A	Comunicación efectiva y trabajo en equipo N° CRÉDITOS: 3	Manejo de Costos de Alimentos y Bebidas N° CRÉDITOS: 3	Modelo de Negocio para Alimentos y Bebidas N° CRÉDITOS: 3
	Cultura tecnológica y digital N° CRÉDITOS: 3	Servicio de Alimentos y Bebidas N° CRÉDITOS: 3	Talento Humano en Empresas de Servicios N° CRÉDITOS: 3
	Humanismo y Persona N° CRÉDITOS: 2	Manejo de Inventario y Almacén N° CRÉDITOS: 2	Atributos y Propiedades de Establecimientos de Alimentos y Bebidas N° CRÉDITOS: 2
MÓDULO B	Caracterización del Sector de Alimentos y Bebidas N° CRÉDITOS: 3	Servicio al Cliente en Establecimientos de Alimentos y Bebidas N° CRÉDITOS: 2	Software para Negocios de Alimentos y Bebidas N° CRÉDITOS: 3
	Contabilidad para la Empresa de Servicios N° CRÉDITOS: 2	Práctica Laboral N° CRÉDITOS: 5	Administración de Bar y Control de Bebidas N° CRÉDITOS: 2
	Administración de la Cadena de Suministro N° CRÉDITOS: 2		Gestión de la Calidad y Buenas Prácticas de Empresas de Servicios N° CRÉDITOS: 2
MÓDULO C	Marketing para Negocios de Alimentos y Bebidas N° CRÉDITOS: 3	Humanismo y Sociedad N° CRÉDITOS: 2	Fijación de Precios y Revenue Management N° CRÉDITOS: 3
	Fundamentos de Supervisión y Operación de Cocina N° CRÉDITOS: 2	Emprendimiento e innovación N° CRÉDITOS: 2	Investigación aplicada y titulación N° CRÉDITOS: 2
		Servicio Comunitario N° CRÉDITOS: 1	

NÚMERO TOTAL DE ASIGNATURAS: 22

NÚMERO TOTAL DE CRÉDITOS: 60

Suficiencia de segunda lengua: nivel A2
Prácticas de Servicio Comunitario: 60 horas

A continuación, se detallan algunas de las funciones y roles clave que podrán desempeñar:

- ✓ **Supervisor de Piso o Salón:** Asistencia en la coordinación del servicio y atención al cliente.
- ✓ **Controlador de Inventarios y Bodega:** Gestión técnica de compras y mermas de insumos.
- ✓ **Capitán de Meseros:** Liderazgo operativo del personal de servicio en eventos o restaurantes.
- ✓ **Asistente de Costos Gastronómicos:** Cálculo de recetas estándar y control de porcionamiento de alimentos.
- ✓ **Auxiliar de Coordinación de Banquetes y Catering:** Ejecución logística de servicios de alimentación externos.
- ✓ **Auxiliar de Reservas y Recepción:** Administración de flujos de clientes y plataformas de reserva.



- Aplica principios y herramientas administrativas para la organización de recursos y actividades en establecimientos de alimentos y bebidas.**

- Apoya la implementación y seguimiento de procesos de atención a clientes en procesos de reservas, facturación, reclamos y retroalimentación.**

- Colabora con la aplicación de protocolos institucionales para el manejo de datos, confidencialidad, trazabilidad documental y control interno.**

- Colabora con la organización de información para fortalecer la productividad, el control de costos y la continuidad de proveedores locales.**

- Asiste en la gestión administrativa de actividades que promueven la identidad gastronómica local y el vínculo con saberes y productos tradicionales.**



Copia
a color de
cédula de
ciudadanía



Título de
Bachiller o
Acta de Grado
refrendado



Planilla de
Servicio Básico
(Documentación
digital en
formato PDF).

DURACIÓN

18 meses



¡Inscríbete!

CONTACTO



+593 99 099 4445



Av Carlos Julio Arosemena Km. 1.5 vía a Daule.

www.ucsgtec.edu.ec