



## Gastronomía Campus Quito

### ¿Por qué creer en la UIDE? Los mejores GASTRÓNOMOS DEL ECUADOR

- Clases técnicas en talleres y laboratorios de alta calidad.
- Enseñanza personalizada (15 estudiantes por taller).
- Todos los insumos y materiales incluidos en la colegiatura.
- Convenios y viajes de formación profesional con escuelas del extranjero.
- Campus, áreas verdes y práctica de deportes.

## Campo Ocupacional

- Chef ejecutivo.
- Planificador de sistemas de alimentación.
- Especialista en desarrollo de productos alimenticios.
- Investigador gastronómico (producto y técnicas).
- Crítico culinario.
- Administrador de empresas dedicadas a alimentación.
- Capacitador de artes culinarias.
- Asesor de proyectos gastronómicos.
- Gerente de alimentos y bebidas.
- Planificación de eventos.

