



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
**SUDAMERICANO**  
Quito, Ecuador



# PROSPECTO ACADÉMICO

---

# **INFORMACIÓN GENERAL**



## **MISIÓN**

Somos una institución que oferta servicios de educación profesional tecnológica y capacitación continua con Carreras competitivas multidisciplinarias, que integran la academia, investigación y vinculación para formar profesionales críticos, con pensamiento innovador y proactivos ante la realidad cambiante del país.

## **VISIÓN**

Para el 2027, ser una institución de educación superior sólida, líder, referente en la educación tecnológica a nivel nacional, reconocida por formar profesionales tecnológicos de alta calidad con proyección internacional, con amplias alianzas estratégicas dentro y fuera del país que contribuyan al crecimiento del país y proyecten a su comunidad académica a la mejora de su titulación.

# NUESTRAS INSTALACIONES



# **MODALIDAD CARRERA REGULAR**

(Híbrido o Presencial)

**DIURNO:** De 08h00 a 13h20

**NOCTURNO:** De 18h00 a 21H45 (Modalidad virtual)

**FINES DE SEMANA:** Sábado de 08h00 a 18h00

## **CARRERA REGULAR REQUISITOS**

- Título o Acta de Bachiller Original
- Copia de la cédula
- Copia de la papeleta de votación
- 2 fotografías tamaño carnet
- Certificado médico



# **COSTOS CARRERA REGULAR**

## **Gastos administrativos:**

\$20.00 inscripción  
\$12.00 seguro estudiantil  
\$3.50 Carnet estudiantil  
\$2.00 Ficha de ingreso.

**TOTAL: \$37.50**

---

**\$730** costo del semestre  
Cuotas de \$121.00 a 6 cuotas  
Crédito directo sin intereses

MARKETING, DESARROLLO DE SOFTWARE, PROTECCIÓN DEL MEDIO  
AMBIENTE, ADMINISTRACIÓN, GUÍA DE TURISMO

---

**\$830** costo del semestre  
Cuotas de \$138.00 a 6 cuotas  
\$110.00 Costo uniforme  
Crédito directo sin intereses

**GASTRONOMÍA**

**PLAN DE FINANCIAMIENTO DIRECTO  
SIN INTERESES**

# **MODALIDAD VALIDACIÓN DE CONOCIMIENTOS**

## **SOLO SÁBADOS EN MODALIDAD 100% VIRTUAL**



### **VALIDACIÓN DE CONOCIMIENTOS REQUISITOS**

- Título o acta de bachiller.
- Copia de cédula.
- Copia de papeleta de votación.
- Certificados laborales, copia de ruc o historial del IESS que avalen la experiencia laboral.
- Hoja de vida actualizada.
- Edad mínima 23 años.

# **COSTOS VALIDACIÓN DE CONOCIMIENTOS**

**Matrícula \$70**  
**\$730** costo por semestre,  
**\$1460, valor total de semestres** (2 semestres)  
**\$2230 valor total**, este valor se lo difiere en **6**  
**cuotas de \$146**

MARKETING, DESARROLLO DE SOFTWARE, PROTECCIÓN DEL MEDIO  
AMBIENTE, ADMINISTRACIÓN, GUÍA DE TURISMO

---

**Matrícula \$70**  
**\$830** costo por semestre de Gastronomía,  
**\$1660, valor total de semestres** (2 semestres)  
**\$2430 valor total**, este valor se lo difiere en **6**  
**cuotas de \$166**  
GASTRONOMÍA

**PLAN DE FINANCIAMIENTO DIRECTO**  
**SIN INTERESES**

# MARKETING

## TECNOLOGÍA SUPERIOR en MARKETING

### 1 PRIMER SEMESTRE

- Administración
- Matemática Básica
- Comunicación Oral y Escrita
- Metodología de la Investigación
- Fundamentos de Marketing
- TIC's Aplicadas al Marketing

### 2 SEGUNDO SEMESTRE

- Contabilidad
- Emprendimiento e Innovación Digital
- Liderazgo y Coaching Empresarial
- Investigación de Mercados
- Publicidad Comunicación de Medios y Relaciones Públicas
- Imagen corporativa y creativa

### 3 TERCER SEMESTRE

- Neuromarketing
- Métodos estadísticos para la toma de decisiones
- Emprendimiento II (Proyectos)
- Marketing Digital
- Responsabilidad Social y ética empresarial
- Desarrollo de Marcas y productos

### 4 CUARTO SEMESTRE

- Social Media Management
- Legislación Empresarial
- Comercio Electrónico
- Diseño Publicitario
- Gerencia de servicio de ventas
- Big Data y CRM

DURACIÓN  
**2 AÑOS**  
(4 SEMESTRES)

Trabaja en cualquier empresa al ser un profesional capaz de conocer tu mercado, promocionar mejor tus productos o servicios para obtener más ingresos. **Analiza a tus consumidores**, establece políticas de precios y canales de distribución para llegar a tus clientes y elabora planes que te permitan **captar más clientes**, planteando estrategias empresariales más competitivas.



## TECNOLOGÍA SUPERIOR en **GASTRONOMÍA**



### 1 PRIMER SEMESTRE

- Matemática Básica
- Comunicación Oral y Escrita
- Metodología de la Investigación
- Seguridad y Conservación Alimentaria
- Técnicas Culinarias
- Cocina Fría (Carnicería y Charcutería)

### 2 SEGUNDO SEMESTRE

- Contabilidad General
- Ofimática
- Infraestructura de empresas Gastronómicas y Seguridad Industrial
- Técnicas Culinarias II (Bromatología)
- Técnicas de Bares, Restaurantes y Protocolo
- Panadería Vanguardista

### 3 TERCER SEMESTRE

- Marketing y Ventas Gastronómicas
- Emprendimiento Gastronómico
- Cocina Patrimonial
- Pastelería y Repostería Creativa
- Arte, Ciencia en la Cocina
- Gestión de Alimentos y Bebidas

### 4 CUARTO SEMESTRE

- Presupuestos, Costos y Compras Gastronómicas
- Proyectos Empresariales Gastronómicos
- Organización de Catering y Eventos
- Nuevas Tendencias Gastronómicas
- Cultura y Geografía Gastronómica
- Cocina Internacional
- Cultura de los Licores y Vino

**DURACIÓN**  
**2 AÑOS**  
(4 SEMESTRES)

Descubre la evolución de la gastronomía a nivel nacional e internacional. Prepara los mejores platillos y aprende a utilizar diferentes métodos de conservación y cocción de los alimentos, aprende a llevar un buen control de inventarios y adquiere los conocimientos para montar eventos de gran jerarquía, con buena atención al cliente y establece costos reales.



TÉCNICO

# TÉCNICO SUPERIOR en GASTRONOMÍA



## 1 PRIMER NIVEL

- Seguridad y conservación alimentaria
- Técnicas culinarias
- Cocina fría
- Panadería vanguardista
- Cocina patrimonial
- Técnicas de bares y restaurantes y protocolo

## 2 SEGUNDO NIVEL

- Cultura geográfica gastronómica
- Técnicas culinarias 2
- Cocina internacional
- Pastelería y repostería creativa
- Nuevas tendencias gastronómicas
- Cultura de los licores y vinos
- Organización de catering y eventos

**DURACIÓN**  
**1 AÑO**  
(2 SEMESTRES)

Un Técnico Superior en Gastronomía es un profesional capacitado en técnicas culinarias, gestión de cocina y nutrición. Realiza actividades como preparación de alimentos, diseño de menús, control de calidad, gestión de cocina y atención al cliente en establecimientos gastronómicos.



# TECNOLOGÍA SUPERIOR en DESARROLLO DE SOFTWARE

## 1 PRIMER SEMESTRE

- Matemática Base
- Estructura de Datos
- Metodología de la Investigación
- Informática
- Sistemas operativos
- Fundamentos de Programación (Estructurada)

## 2 SEGUNDO SEMESTRE

- Matemática Discreta
- Arquitectura de Computadoras
- Base de Datos I
- Electrónica Digital
- Programación Orientada a Objetos
- Redes de Computadoras I

## 3 TERCER SEMESTRE

- Base de Datos II
- Desarrollo de Aplicaciones para Móviles
- Desarrollo de Sistemas
- Microcontrolados
- Programación Visual
- Programación II
- Redes de Computadoras II

## 4 CUARTO SEMESTRE

- Administración de Redes
- Análisis y Diseño de Sistemas
- Gestión de Proyectos de Software
- Inteligencia Artificial
- Programación Avanzada
- Ética Profesional
- Seguridad Informática

**DURACIÓN**  
**2 AÑOS**  
(4 SEMESTRES)

Serás un profesional capaz de gestionar, formular y monitorear proyectos informáticos y procesos de automatización. Podrás desarrollar aplicaciones móviles y páginas web, procesar información aplicando criterios de ingeniería de software aceptados internacionalmente y estarás siempre a la vanguardia en el mundo tecnológico. Serás todo un experto en internet y un profesional con muchas opciones en el campo laboral.



## TECNOLOGÍA SUPERIOR en ADMINISTRACIÓN



### 1 PRIMER SEMESTRE

- Matemática Aplicada
- Comunicación Oral y Escrita
- Metodología de la investigación
- Ofimática
- Administración Empresarial
- Contabilidad General

### 2 SEGUNDO SEMESTRE

- Estadística Aplicada
- Responsabilidad Social Empresarial y Ética
- Contabilidad Aplicada
- Emprendimiento
- Comercio Exterior
- Marketing y Ventas

### 3 TERCER SEMESTRE

- Matemática Financiera
- Economía General
- Contabilidad de Costos
- Administración de la Producción
- Administración Financiera
- Administración del Talento Humano

### 4 CUARTO SEMESTRE

- Legislación Empresarial
- Coaching Organizacional y Liderazgo
- Presupuestos
- Calidad Total
- Proyectos Empresariales
- Planificación Estratégica
- Auditoría General

**DURACIÓN**  
**2 AÑOS**  
(4 SEMESTRES)

Impulsa el desarrollo de pequeñas y medianas empresas, planifica, establece procesos, organiza y lleva el control de todo dentro de una empresa. Tendrás la capacidad de trabajar en muchas empresas a nivel nacional e internacional o emprender en tu propio negocio para asegurar un futuro.



# TURISMO

## TÉCNICO SUPERIOR en GUÍA DE TURISMO

### 1 PRIMER SEMESTRE

- Metodología de la
- Investigación para el turismo
- Geografía Turística y de circuitos
- Técnicas de Guiar I
- Historia universal y del Ecuador aplicada al turismo
- Interpretación del Arte universal y nacional
- Comunicación oral y escrita
- Fundamentos de Ecología y protección ambiental
- Realidad Nacional

### 2 SEGUNDO SEMESTRE

- Patrimonio cultural del Ecuador y Etnografía
- Patrimonio natural e interpretación de flora y fauna del Ecuador
- Técnicas de Guiar II Animación, seguridad y supervivencia, solución de situaciones especiales
- Cultura Gastronómica y de servicios de alimentos y bebidas en el turismo
- Turismo comunitario y ecoturismo
- Gestión y operación turística (legislación cartografía, rutas)
- Nuevas tendencias del Turismo

**DURACIÓN**  
**1 AÑO**  
(2 SEMESTRES)

Adquiere conocimientos teóricos y prácticos para diseñar planes de viajes rentables y seguros, aprende a dirigir grupos de personas, aumenta la competitividad de empresas relacionadas al turismo y abre las puertas de un mundo lleno de oportunidades.



# TECNOLOGÍA SUPERIOR en PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

## 1 PRIMER SEMESTRE

- Metodología de la investigación
- Matemáticas
- Química
- Edafología
- Ecología y Biodiversidad
- Riesgos naturales y tecnológicos
- Sistemas de Información Geográfica

## 2 SEGUNDO SEMESTRE

- Cinética de reacciones química
- Balance de masa y energía
- Meteorología y Cambio Climático
- Biodiversidad
- Energías Alternativas
- Control de la contaminación del agua
- Control de la contaminación del suelo

## 3 TERCER SEMESTRE

- Control de la contaminación del aire y ruido
- Evaluación de impactos ambientales
- Ordenamiento territorial urbano y rural
- Biorremediación
- Ecotoxicología
- Legislación Ambiental

## 4 CUARTO SEMESTRE

- Salud y Seguridad Ocupacional
- Minimización Económica de Impactos Ambientales
- Sistemas de Gestión Ambiental
- Estudios de Impactos Ambiental
- Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos
- Gestión Integral de Residuos Peligrosos
- Plan de Tesis

**DURACIÓN**  
**2 AÑOS**  
(4 SEMESTRES)

Comprende la realidad nacional frente a temas ambientales y entiende los ejes de la nueva matriz productiva, aplica procesos de planificación priorizando zonas sensibles y ecosistemas frágiles, incorporando acciones integrales de recuperación, conservación y manejo de la biodiversidad. Trabaja para salvar el planeta y preservar el futuro de todos.





INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
**SUDAMERICANO**

A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing.



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
**SUDAMERICANO**  
Quito, Ecuador



**WWW.SUDAMERICANOQUITO.EDU.EC**

### CONTACTOS

 **098 379 1472 - 099 985 9188**   
**098 435 8794 - 097 924 5156**  
**022 922 376**



**TecSudamericanoQuito**



**Intesud\_quito**

### Matriz:

**Av. 10 de Agosto N 34 - 97 y Av. Atahualpa  
(Frente a la parada Trolebús: El Florón)**