



ITSQMET
INSTITUTO TECNOLÓGICO
UNIVERSITARIO
QUITO METROPOLITANO

  **Oportunidades
laborales al estudiar
gastronomía**

La gastronomía es mucho más que cocinar. Es una carrera con múltiples salidas profesionales: restaurantes, hoteles, emprendimientos, turismo y medios digitales. Descubre cómo puede abrirte las puertas a un futuro con gran crecimiento.



SECTOR HOSTELERO

Trabajo en restaurantes y hoteles

El sector hostelero es la principal fuente de empleo para los profesionales de gastronomía. Desde cocinas de restaurantes hasta grandes cadenas hoteleras, las oportunidades son amplias y variadas.

Chef de cocina

Lidera brigadas y crea menús en restaurantes de todo tipo.

Ayudante gastronómico

Primer paso ideal para crecer dentro de cualquier cocina profesional.

Encargado de cocina

Gestiona equipos, stocks y el funcionamiento diario de la cocina.

Supervisor F&B

Coordina el servicio de alimentos y bebidas en hoteles y restaurantes.



Crea tu propio negocio gastronómico

Estudiar gastronomía también te da las herramientas para convertirte en tu propio jefe. El sector alimentario es uno de los más dinámicos para emprender.



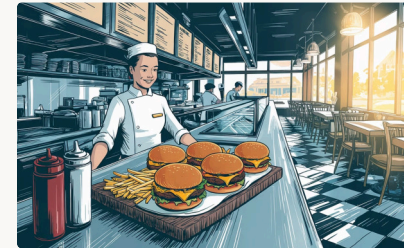
Cafetería o pastelería

Un negocio propio con identidad y productos únicos.



Food truck y catering

Modelos flexibles con menor inversión inicial y gran alcance.



Comida rápida gourmet

Combina velocidad y calidad con propuestas innovadoras.



Trabaja en cualquier parte del mundo

La gastronomía es un lenguaje universal. Con formación adecuada, puedes trabajar en cruceros, resorts y destinos turísticos de todo el planeta.



Cruceros internacionales

Brigadas multiculturales en rutas por todo el mundo.



Hoteles y resorts

Grandes cadenas hoteleras buscan perfiles cualificados.



Turismo gastronómico

Rutas, experiencias culinarias y eventos temáticos en auge.



Gastronomía y redes sociales



Las redes sociales han creado un ecosistema laboral completamente nuevo para los profesionales de la gastronomía. Tu conocimiento puede convertirse en contenido, marca y negocio.

→ **Food blogger o influencer**

Comparte recetas, críticas y experiencias culinarias.

→ **Creación de contenido**

Vídeos, tutoriales y fotografía gastronómica para marcas.

→ **Marketing digital gastronómico**

Gestiona la presencia online de restaurantes y negocios.

Habilidades que impulsan tu carrera

En gastronomía, las habilidades técnicas son fundamentales, pero las competencias transversales marcan la diferencia en tu crecimiento profesional.



Creatividad culinaria

Innovar en recetas, presentaciones y experiencias gastronómicas.



Trabajo en equipo

Coordinación y comunicación en entornos de alta presión.



Organización y disciplina

Gestión del tiempo, mise en place y procesos eficientes.



Atención al detalle

Precisión en técnicas, presentación y calidad del producto.



✨ Tu futuro puede empezar en la gastronomía

Estudiar gastronomía no solo te enseña técnicas culinarias: te abre las puertas a un sector en constante crecimiento, con oportunidades en todo el mundo y la posibilidad de crear tu propio camino.

Sector en auge

La hostelería y el turismo crecen año tras año.

Alcance global

Trabaja en cualquier país con tu formación.

Proyección propia

Emprende y construye tu marca personal.