

AS 2026



TITULATE COMO CHEF PROFESIONAL



INICIO DE CLASES
11 / 16 y 17 DE MAYO



Ministerio
del Trabajo





Academia Silvia

**CONTAMOS CON INSTRUCTORES CAPACITADOS
Y CON AÑOS DE EXPERIENCIA**

- 4** Belleza y Alta Peluquería
- 4** Jefe de Cocina Chef
- 1** Maquillaje Profesional
- 4** Corte Confección y Alta Costura

¿QUÉ ES?



Es una formación profesional en la que aprenderas las habilidades y conocimientos necesarios para convertirse en chefs profesionales y trabajar en la industria culinaria.

Esta carrera está diseñada para aquellos que tienen pasión por la cocina, la gastronomía y la creación de platos deliciosos.

Te convertimos en un chef con conocimientos en Técnicas de cocina. Manipulación de alimentos. Costos, Cocina caliente y fría Ecuatoriana o Extranjera. Repostería. Pastelería . Decorado y Pastillaje y convertirte en un chef completo



Tenemos más de 44 años formando Artesanos emprendedores, empoderados y Capaces.

Avalado por:



Ministerio
del Trabajo



EL NUEVO
ECUADOR

**Ofrecemos
4 carreras:**

- Belleza y Alta Peluquería
- Jefe de Cocina Chef
- Maquillaje Profesional
- Corte Confección y Alta Costura

¡INSCRIBETE AHORA!



099 873 7546

¿PORQUE DEBES ESTUDIAR LA CARRERA DE JEFE DE COCINA CHEF ?

Si tienes una pasión genuina por la cocina y disfrutas explorando ingredientes, sabores y técnicas culinarias, estudiar la carrera de chef te permitirá convertir tu pasión en una profesión.

Los campos de trabajo son:

- ◆ CHEF EN HOTELES Y RESTAURANTES
- ◆ SERVICIO DE CATERING
- ◆ EMPRENDER TU PROPIO TALLER DE COCINA
- ◆ CAPACITACION AL PUBLICO A TRAVES DE SEMINARIOS DE EMPRENDIMIENTO
- ◆ ASESORÍA EN HOTELES, PASTELERIA, CATERING Y RESTAURANTES
- ◆ CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS
- ◆ INSTRUCTOR DE REPOSTERIA
- ◆ INSTRUCTOR DE DECORADO Y PASTILLAJE
- ◆ INSTRUCTOR DE COCINA CALIENTE Y FRIA
- ◆ INSTRUCTOR DE TECNICAS DE COCINA



BLOQUES COMPLETOS DE LA CARRERA

- ◆ TÉCNICAS DE COCINA
- ◆ COCINA CALIENTE Y FRÍA ECUATORIANA
- ◆ COCINA CALIENTE Y FRÍA INTERNACIONAL
- ◆ REPOSTERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL
- ◆ DECORADO Y PASTILLAJE CON GLASS, BUTTER CREAM, GANACHE, FROSTING, MANTEQUILLA Y FONDANT
- ◆ PASANTÍAS EN HOTELES Y RESTAURANTES
5 ESTRELLAS DE LA CIUDAD (CADENA ORO VERDE Y CADENA HOTELES DEL RÍO)
- ◆ SEMINARIOS DE EMPRENDIMIENTO DE COCTELERÍA
PANADERÍA HOJALDRE, CHOCOLATERÍA BÁSICA
COMIDA SALUDABLE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

PENSUM DE LA CARRERA

MATERIAS A RECIBIR:

- TÉCNICAS DE COCINA
- COCINA CALIENTE Y FRIA INTERNACIONAL
- REPOSTERÍA
- DECORADO Y PASTILLAJE
- CONTABILIDAD
- INGLÉS
- PROYECTO
- FORMACIÓN HUMANA

PRIMER SEMESTRE

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

BLOQUE#1

INTRODUCCIÓN Y FUNDAMENTOS DE LA PASTELERIA HISTORIA Y EVOLUCIÓN MASAS BASICAS VARIADAS, TORTAS Y CAKES, POSTRES DE CUCHARAS, BOCADITOS TRADICIONALES ECUATORIANOS DE SAL Y DULCE, CREMAS Y FARSAS

DECORADO Y PASTILLAJE

BLOQUE #1

INTRODUCCIÓN A LA DECORACIÓN

MEDIDAS DE PESO Y CONVERSIÓN, TEORIA DEL COLOR

USO Y MANEJO DE BOQUILLA

BLOQUE #2

DECORACIÓN APLICADA CON MERENGUE, FROSTING

ELABORACIÓN DE RELLENOS ESTABLES

BLOQUE #3

MERMELADAS, GANACHE, JALEAS, ENSAMBLADO DE PASTEL

TÉCNICA DE DECORACIÓN EN CREMA

BLOQUE #4

ITALIAN BUTTER CREAM, BUTTER SUIZO, CHANTILLY CREAM VEGETA

COCINA CALIENTE Y FRIA BLOQUE #1

INTRODUCCIÓN GENERAL DE ÁREAS Y UTENSILIOS DE COCINA, METODOS DE COCCIÓN, HERVIDO, HORNADO, COCIDO ASADO, FRITO ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS, REFRIGERACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PLATOS TIPICOS ECUATORIANOS POR REGIÓN: COSTA, SIERRA, ORIENTE Y GALAPAGOS, PROYECTO DE EJECUCIÓN DE CLASES DIRIGIDAS

FERIA GASTRONÓMICA ECUATORIANA

**SEMINARIOS DE TECNIFICACIÓN Y EMPRENDIMIENTO, COMPLEMENTARIO DE LA CARRERA.
(VALORES ADICIONALES)**

COCTELERÍA BÁSICA, CHOCOLATERÍA BASICA, PANADERIA BASICA, HOJALDRE, BUFFET NAVIDEÑO, COMIDA SALUABLE.

TÉCNICAS DE COCINA

INTRODUCCIÓN E HISTORIA DE LA COCINA TÉCNICAS DE CORTES DE VEGETALES, TÉCNICAS DE CORTES Y COCCIÓN DE PAPAS, TÉCNICAS DE COCCIÓN DE HUEVOS, TÉCNICAS DE FONDOS DE COCINA, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE CREMAS, TÉCNICAS DE COCCIÓN DE ARROCES, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE ENSALADAS MIXTAS, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE ADEREZOS Y VINAGRETAS, TERMINOLOGÍA TÉCNICA CULINARIA, ETIQUETA Y PROTOCOLO, MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PASTAS, FRESCAS AL HUEVO.

SEGUNDO SEMESTRE

PASTELERÍA

- INTERNACIONAL BRAZILERA
- INTERNACIONAL COLOMBIANA
- INTERNACIONAL PERUANA
- INTERNACIONAL MEXICANA
- INTERNACIONAL EEUU
- INTERNACIONAL ITALIANA
- INTERNACIONAL FRANCESA
- INTERNACIONAL CHINA

GALLETAS DE CORTE
BLOQUE #5
ROYAL ICING

TIPOS DE FONDANT
BLOQUE #6
PRE COBERTURA
ENSAMBLADO
ESTRUCTURA
PASANTÍAS

BLOQUE #2

COCINA BRASILEIRA
COCINA COLOMBIANA
COCINA PERUANA
COCINA NORTE AMERICANA
COCINA MEXICANA
COCINA EEUU
COCINA EUROPEA
COCINA ITALIANA COCINA FRANCESA
COCINA ASIÁTICA Y CHINA
COSTOS EN COCINA
INGLÉS TÉCNICO CULINARIO
TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE SALSAS
MADRES TECNICAS DE LIMPIEZA Y
COCCIÓN DE PESCADO. TÉCNICAS DE
DESHUESADO DE POLLO

FERIA GASTRONÓMICA INTERNACIONAL

NUESTROS INSTRUCTORES



FRANCISO POZO

Maestro en Jefe de Cocina Chef



GRACE TOMALA

Maestra en Jefe de Cocina Chef



BEATRIZ JARA

Maestra en Jefe de Cocina Chef



XAVIER AROCA

Tecnólogo Superior en Gastronomía

BENEFICIOS DE SER ARTESANO TITULADO



EXONERACIÓN DEL
IMPUESTO A LA RENTA



FACTURACION CON IVA 0%



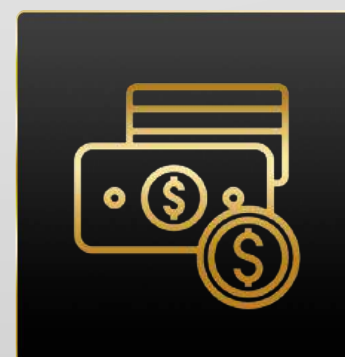
NO ESTAN OBLIGADOS A
LLEVAR CONTABILIDAD



EXONERACIÓN DE PAGOS DE LA
PATENTE MUNICIPAL Y PERMISO
DE FUNCIONAMIENTO



EXONERACIÓN DEL PAGO
DECIMOTERCERO Y
DECIMOCUARTO
SUELDOS A SUS
EMPLEADOS



EXONERACIÓN DEL PAGO
DE UTILIDADES



EXONERACIÓN DEL PAGO
DEL 100% DE ARANCELES DE
IMPUESTOS Y ARANCELES
PARA EQUIPAMIENTO DE SUS
TALLERES ARTESANALES



DECLARACIONES SEMESTRALES
EN LOS TALLERES Y LOCALES
CON TRIBUTO CERO

HORARIOS DISPONIBLES

MODALIDAD HÍBRIDA (CLASES PRESENCIALES Y CLASES VIRTUALES EN TODOS LOS HORARIOS)



MATUTINO 08H00 - 11H00 LUNES A JUEVES

VESPERTINO 14H00 - 17H00 LUNES A JUEVES

INTENSIVOS

SÁBADO 08H00 - 12H30

DOMINGO 09H00 - 13H00

4 HORARIOS A ELEGIR



MATRÍCULA

\$40

PENSIÓN MENSUAL

\$73

UNIFORME

\$87

7 PIEZAS

DERECHO DE SEMESTRE

CADA 6 MESES

\$45

RECIBIRAS OBSEQUIO EL PRIMER DÍA DE CLASES

**LAS CLASES DE TÉCNICAS DE COCINA
COMIDA CALIENTE Y FRÍA REPOSTERÍA
EL MATERIAL ESTA INCLUÍDO**

PARA LAS CLASES DE DECORADO Y PASTILLAJE, LOS MATERIALES
TAREAS, DEBERES, PROYECTOS, EVALUACIÓN Y EXÁMENES
SON GASTOS POR CUENTA DEL ALUMNO

UNIFORME

INCLUYE 7 PIEZAS

- ◆ 1 FILIPINA
- ◆ 1 PANTALÓN
- ◆ 1 DELANTAL
- ◆ 1 GORRO
- ◆ 1 CAMISETA
- ◆ 1 REDECILLA
- ◆ 1 MALETÍN DE HERRAMIENTAS



REQUISITOS

- ◆ CERTIFICADO DE PRIMARIA /ACTA DE GRADO
O TITULO DE TERCER O CUARTO NIVEL
- ◆ PARTIDA DE NACIMIENTO
- ◆ 3 FOTOS TAMAÑO CARNET
- ◆ COPIA DE CÉDULA
- ◆ 1 CARPETA MANILA

NOTA IMPORTANTE:

TODOS COLOCAR COPIA, EXCEPTO EN FOTOS Y CARPETA

TÍTULO ARTESANAL

 N° 0035620
SERIE "B"

LA REPÚBLICA DEL ECUADOR
EN SU NOMBRE Y POR AUTORIDAD DE LA LEY
EL MINISTERIO DEL TRABAJO,
LA JUNTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO; Y,
CENTRO DE FORMACION ARTESANAL PARTICULAR "SILVIA"

Declaran que BURGOS GUAMAN JESSENIA YANINA
de nacionalidad ECUATORIANA ha cumplido con los requisitos exigidos por la Ley y el **Reglamento de Formación y Titulación Artesanal para las y los Maestros de Taller de los Centros de Formación Artesanal** y luego de cumplir con el proceso de enseñanza aprendizaje rindió los exámenes teórico - práctico de grado y fue aprobado(a) con la calificación de 10 equivalente a SUPERA LOS APRENDIZAJES REQUERIDOS en consecuencia se le confiere el Título de:

MAESTRO/A DE TALLER

en: JEFE DE COCINA CHEF

que le faculta ejercer su profesión en cualquier lugar de la República, al amparo de la **Ley de Defensa del Artesano** y sus Reglamentos y, como tal, le sean reconocidos los derechos que le corresponde.

Dado y firmado en: GUAYAQUIL, PROVINCIA DEL GUAYAS, A 06 DE OCTUBRE DEL 2022.

EL TRIBUNAL EXAMINADOR

PRESIDENTE DE LA JUNTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO/DELEGADO/A


MAESTRO/A DE LA ESPECIALIZACIÓN (CFA)


MAESTRO/A DE LA ESPECIALIZACIÓN (JNDA)


SECRETARIO/A TRIBUNAL EXAMINADOR




DIRECTORA TÉCNICA/JNDA

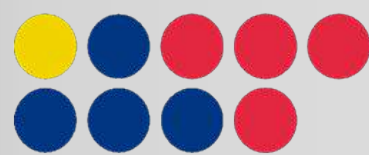

DIRECTORA DE EMPLEO Y RECONVERSIÓN LABORAL/DELEGADA/A



JUNTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO
Ref. N° 2022-9-2146-S Pág. Quito, 18 de julio del 2022

MINISTERIO DEL TRABAJO
Ref. N° 24767 Pág. 41 Quito, 18 de octubre del 2022

AVALADO POR:



Ministerio
del Trabajo



JNDA
JUNTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO

REGISTRO DE MATRICULAS

PERIODO MAYO 2026

NOMBRES COMPLETOS

FECHA DE NACIMIENTO COMPLETA

NÚMERO DE CÉDULA

PROVINCIA, CANTÓN Y PARROQUIA DE NACIMIENTO

DIRECCIÓN DEL DOMICILIO

INSTRUCCIÓN (PRIMARIA, SECUNDARIA O SUPERIOR)

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN DONDE ESTUDIO

ESPECIALIZACIÓN

CORREO ELECTRÓNICO

TIENE ALGUNA DISCAPACIDAD

NÚMERO DE EMERGENCIA

CARRERA A ESCOGER

HORARIO A ESCOGER

TELÉFONO PERSONAL

IMPORTANTE:

**PARA COMPLETAR TU INSCRIPCIÓN DEBES ACERCARTE
A FIRMAR LA HOJA DE MATRÍCULA**

**ESTOS DATOS DEBEN ADJUNTARSE AL RECIBO DE TRANSFERENCIA O DEPÓSITO
ENVIAR ESTOS DATOS POR WHATSAPP**

CANALES DE PAGO



PARA PAGOS DE MATRÍCULAS DE PENSIONES, COMPRA DE MATERIALES, VALORES DE GRADO.

#1011929510 C.I.:0913135976

Cuenta ahorro Banco del Pacífico

Abg. Silvia Contreras Riofrio

Correo: cfasilvia9@gmail.com

#0019196288 C.I.:0913135976

Cuenta ahorro Banco de Guayaquil

Abg. Silvia Contreras Riofrio

Correo: cfasilvia9@gmail.com

#8027716904 C.I.:0913135976

Cuenta corriente Banco Rumiñahui

Abg. Silvia Contreras Riofrio

Correo: cfasilvia9@gmail.com

Enviar al Whatsapp el comprobante del depósito o
transferencia para ser registrado



ACEPTAMOS PAGOS CON TODAS LAS TARJETAS CRÉDITO Y DÉBITO



PARA CANCELAR CON TARJETA,
DEBE ACERCARSE AL PLANTEL

VISÍTANOS EN NUESTRAS INSTALACIONES

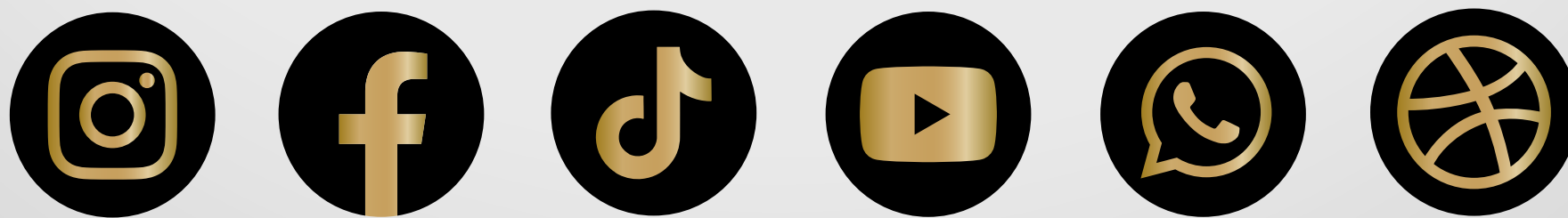
ELOY ALFARO #1708 ENTRE
GENERAL GÓMEZ Y ARGENTINA

PARADA DE METROVIA
EL ASTILLERO

ATENCIÓN
LUNES A SÁBADOS
08H00 - 17H00



CONTACTATE CON NOSOTROS



@academiasilvia

www.academiasilvia.com

0998737546



Academia Silvia

EXPERIENCIA

Tenemos

44 Años
*Formando
Artesanos*

MÁS DE 20.000 ALUMNOS GRADUADOS



INICIO DE CLASES
11 / 16 y 17 DE MAYO