



2026

SUEÑA

EMBR

DE

LA

CARRERA

JEFE DE COCINA CHEF



INICIO DE CLASES
07 Y 12 DE SEPTIEMBRE



Academia Silvia

CARRERA

JEFE DE COCINA CHEF

¿POR QUÉ ELEGIR ESTA CARRERA?

Porque en Ecuador la gente ama comer
y los que saben cocinar bien siempre
tienen su lugar.

**Obtén tu Título en:
13 MESES**

TÍTULO PROFESIONAL AVALADO POR:



JNDA
JUNTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO



Ministerio
del Trabajo



Academia Silvia

¿QUÉ NOS HACE DIFERENTES?

NUESTRO PENSUM

Prioriza la práctica sobre la teoría, formando chefs que saben tanto crear platos de autor como gestionar la rentabilidad de una cocina profesional.



UN POCO SOBRE NOSOTROS



En 1982, el Lcdo Ramón Contreras y la Mag. Silvia Riofrio López fundaron Academia Silvia con solo dos carreras y tres alumnos por aula.

Este 2026, alcanzamos la meta de graduar a

+25mil

Artesanos Profesionales



Academia Silvia



Academia Silvia



HOY 44

AÑOS DESPUÉS

SEGUIMOS AQUÍ

**MÁS
FUERTES
QUE NUNCA**

¿EN QUÉ TRABAJA UN ARTESANO PROFESIONAL?



HOTELES Y RESTAURANTES



**SERVICIOS DE
CATERING**



**EMPENDIMIENTO DE SU PROPIO
TALLER DE COCINA**



**CAPACITACIÓN AL PÚBLICO
MEDIANTE SEMINARIOS DE
EMPENDIMIENTO**



**CENTROS DE PRODUCCIÓN
DE ALIMENTOS**
control de procesos industriales



**INSTRUCTOR
DE REPOSTERÍA**



**INSTRUCTOR DE
DECORADO Y PASTILLAJE**



**INSTRUCTOR DE COCINA
CALIENTE Y FRÍA**



**INSTRUCTOR DE TÉCNICAS
DE COCINA**

¿QUÉ VAS A APRENDER?

- TÉCNICAS DE COCINA
- COCINA CALIENTE Y FRÍA ECUATORIANA
- REPOSTERÍA
- DECORADO Y PASTILLAJE
- LEGISLACIÓN
- PROYECTO
- FORMACIÓN HUMANA

PRIMER SEMESTRE (6 MESES)

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

BLOQUE #1:

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

SEMINARIO DE TECNIFICACIÓN Y EMPRENDIMIENTO, COMPLEMENTARIO DE LA CARRERA (VALORES ADICIONALES)

COCTELERÍA BÁSICA

CHOCOLATERÍA BÁSICA

PANADERÍA BÁSICA

HOJALDRE

BUFFET NAVIDEÑO

COMIDA SALUDABLE

DECORADO Y PASTILLAJE

BLOQUE #1: INTRODUCCIÓN A LA DECORACIÓN

MEDIDAS DE PESO Y CONVERSIÓN, TEORÍA DEL COLOR

BLOQUE #2: USO Y MANEJO DE BOQUILLA

DECORACIÓN APLICADA CON MERENGUE, FROSTING

BLOQUE #3: ELABORACIÓN DE RELLENOS EDITABLES

MERMELADAS, GANACHE, JALEAS, ESAMBLADO DE PASTEL

BLOQUE #4: TÉCNICA DE DECORACIÓN EN CREMA

BUTTER CREAM SUIZO, CHANTILLY VEGETAL

COCINA CALIENTE Y FRÍA

BLOQUE #1:

INTRODUCCIÓN GENERAL DE ÁREAS Y UTENSILIOS DE COCINA, MÉTODOS DE COCCIÓN, HERVIDO, HORNADO, COCIDO, ASADO, FRITO

ALMACENAMIENTOS DE ALIMENTOS REFRIGERACIÓN Y BEBIDAS, PLATOS TÍPICOS ECUATORIANOS POR REGIÓN: COSTA, SIERRA, ORIENTE Y GALAPAGOS, PROYECTO DE EJECUCIÓN DE CLASES DIRIGIDAS

FERIA GASTRONÓMICA ECUATORIANA

TÉCNICAS DE COCINA

INTRODUCCIÓN E HISTORIA DE LA COCINA, TÉCNICAS DE CORTE DE VEGETALES, TÉCNICAS DE CORTES Y COCCIÓN DE PAPAS, TÉCNICA 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.

¿QUÉ VAS A APRENDER?

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

SEGUNDO SEMESTRE (6 MESES)

PASTELERÍA

INTERNACIONAL BRASILEIRA
INTERNACIONAL COLOMBIANA
INTERNACIONAL PERUANA
INTERNACIONAL MEXICANA

INTERNACIONAL EEUU
INTERNACIONAL ITALIANA
INTERNACIONAL FRANCESA
INTERNACIONAL CHINA

DECORADO Y PASTILLAJE

BLOQUE #5: GALLETAS DE CORTE
ROYAL ICING

BLOQUE #6: TIPOS DE FONDANT
PRE COBERTURA
ENSAMBLADO
ESTRUCTURA

PASANTÍAS EN LAS DIFERENTES CADENAS DE HOTELES

COCINA CALIENTE Y FRÍA

BLOQUE #2:

COCINA BRASILEIRA
COCINA COLOMBIANA
COCINA PERUANA
COCINA NORTEAMERICANA
COCINA MEXICANA

COCINA EEUU
COCINA EUROPA
COCINA ITALIANA
COCINA FRANCESA
COCINA ASIÁTICA

NUESTROS INSTRUCTORES



TNLGO. FRANCISCO POZO
Chef especialista en Pastelería y Repostería Artística

TNLGA. BEATRIZ JARA
Chef especialista en Repostería

TNLGA. GRACE TOMALA
Chef experta en Cocina Fusión y Tradicional



BENEFICIOS QUE **NADIE** TE CUENTA **DEL TÍTULO** **ARTESANAL**



Exoneración de pagos de la patente municipal y permiso de funcionamiento



Exoneración del pago del 100% de aranceles de impuestos y aranceles para equipar tu taller



Exoneración del impuesto a la renta



Facturas con IVA 0%



Declaraciones semestrales en los talleres y locales con tributo 0



3 HORARIOS A TU ELECCIÓN

Modalidad híbrida

Carrera 90% práctica y 10% teórica

Horario Matutino

LUNES A JUEVES

PRESENCIAL
08H00 A 11H00

VIERNES

VIRTUAL
09H00 A 10H00

Horario Vespertino

LUNES A JUEVES

PRESENCIAL
14H00 A 17H00

VIERNES

VIRTUAL
09H00 A 10H00

Horario Sábado

SÁBADO

PRESENCIAL
08H00 A 12H30

MIÉRCOLES

VIRTUAL
19H00 A 20H00

*Clases prácticas son presenciales
Clases teóricas son virtuales*



Academia Silvia

UNIFORME INCLUYE 7 PRENDAS

1 FILIPINA

1 PANTALÓN

1 DELANTAL

1 MALETÍN DE
HERRAMIENTAS

1 GORRO

1 CAMISETA

1 REDECILLA





Academia Silvia

INVERSIÓN

MATRÍCULA

~~\$40~~

PENSIÓN
MENSUAL

\$73

UNIFORME

\$87

DERECHO DE
SEMESTRE

\$45

cada 6 meses

RECIBIRAS OBSEQUIO EL PRIMER DÍA DE CLASES

**CADA ESTUDIANTE DEBE TENER SUS
PROPIOS MATERIALES PARA SUS CLASES**

HERRAMIENTAS QUE FACILITA LA ACADEMIA AL ALUMNADO PARA CLASES:

24 PUNTOS DE COCINA, HORNOS PARA REPOSTERÍA, MESAS INDIVIDUALES, MESAS GRUPAL DE TRABAJOS, AIRE ACONDICIONADO, CAMPAÑA DE COCINA, EXTRACTORES, MENSAJES DE COCINA, MENAJE DE VAJILLAS PARA EVENTOS, MENAJE PARA EVENTOS. PARA CLASES DE DECORADO Y PASTILLAJE, LOS MATERIALES, TAREAS, DEBERES, PROYECTOS, EVALUACIÓN Y EXÁMENES SON GASTOS POR CUENTA DEL ALUMNO



CONTAMOS CON EL AVAL DE



JNDA
JUNTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO



Ministerio
del Trabajo

EL NUEVO
ECUADOR // **DEFIENDE
IMPULSA
CONSTRUYE**



ASÍ SERÁ TU TÍTULO

N° 0071715
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 FORMACIÓN ARTESANAL PARTICULAR "SILVIA"

Declaran que BAYAS GUALPA JOMAYRA ALEXANDRA
de nacionalidad ECUATORIANA ha cumplido con los requisitos
exigidos por la Ley y el Reglamento de Formación y Titulación Artesanal para 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

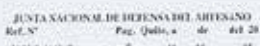
que le faculta ejercer su profesión en cualquier lugar de la República, al amparo de la Ley de
Defensa del Artesano y sus Reglamentos y, como tal, le sean reconocidos los derechos que le
corresponde:

Dado y firmado en: GUAYAQUIL, PROVINCIA DEL GUAYAS, A 17 DE NOVIEMBRE DEL 2025

 **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

 
JUNTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO
Ref. N° Pac. Quito, a del 20
2025 9 11 25
 DIRECTOR/A DE LA ESPECIALIZACIÓN JNDA 
RECEPCIONADO
MINISTERIO DEL TRABAJO
DIRECCIÓN DE GESTIÓN ARTESANAL
DELEGACIÓN
UNIDAD ARTESANAL




Academia Silvia

REQUISITOS

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

Presentar copia a color de toda la documentación en el plantel



Academia Silvia

PASOS A SEGUIR



**1 CANCELAR EL VALOR
DE LA MATRÍCULA**



**2 ENVIAR EL COMPROBANTE
Y TUS DATOS POR MENSAJE
AL WHATSAPP 099 873 7546**



**3 ACERCARTE A FIRMAR
LA HOJA DE MATRÍCULA
EN EL PLANTEL**



**4 LISTO, YA ERES PARTE
DE ACADEMIA SILVIA**



Academia Silvia

REGISTRO DE MATRÍCULA

PERIODO SEPTIEMBRE 2026

**NOMBRES COMPLETOS
FECHA DE NACIMIENTO COMPLETA
EDAD
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

**ENVIAR ESTOS DATOS JUNTO CON EL COMPROBANTE DE TU
TRANSFERENCIA O DEPÓSITO POR WHATSAPP**



Academia Silvia

CANALES DE PAGO



Banco del Pacífico



Abg. Silvia Contreras Riofrio

Correo: cfasilvia9@gmail.com

CI: 0913135976

BANCO DEL PACÍFICO

Cuenta de Ahorro
#1011929510

BANCO DE GUAYAQUIL

Cuenta de Ahorro
#0019196288

BANCO RUMIÑAHUI

Cuenta Corriente
#8027716904

IMPORTANTE

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**



Academia Silvia

VISÍTANOS EN NUESTRAS INSTALACIONES

ELOY ALFARO #1708 ENTRE
GENERAL GÓMEZ Y ARGENTINA

PARADA DE METROVÍA

EL ASTILLERO

ATENCIÓN

LUNES A SÁBADOS DOMINGOS
08H00 – 17H00 09H00 – 13H00





**RECUERDA
ESTUDIAR
UNA CARRERA
ARTESANAL
NO ES UN GASTO
ES UNA
INVERSIÓN**



@academiasilvia
099 873 7546



**Eloy Alfaro 1708 entre
General Gómez y Argentina**



www.academiasilvia.com