



Estudia  
**Gastronomía**

# Sobre la Universidad San Francisco de Quito

"La Universidad San Francisco de Quito USFQ es la realización del sueño e iniciativa de Santiago Gangotena con el apoyo de Carlos Montúfar, ambos con títulos de Ph.D. en Física, y el aporte desinteresado de muchas personas a lo largo de 31 años. Gracias a la conjunción de varios factores, en 1980 se logró reunir a un importante número de académicos y empresarios para conformar la Corporación de Promoción Universitaria CPU. Esta institución, sin fines de lucro, tuvo como principal objetivo crear una universidad de excelencia académica en el Ecuador".

"Hoy la USFQ marca el paso en el desarrollo de la educación universitaria en el país. Su filosofía educativa basada en las Artes Liberales sumada a métodos modernos y participativos de enseñanza y un ambiente de amistad y diversidad local e internacional define el desarrollo integral de sus estudiantes. Más allá de dar a sus estudiantes una buena formación profesional, la USFQ fomenta su educación como personas librepensadoras, innovadoras, creativas y emprendedoras".



## MISIÓN

La USFQ busca formar individuos librepensadores, innovadores, creativos, emprendedores en el marco de las Artes Liberales y bajo sus principios fundacionales.



## VISIÓN

La USFQ busca ser una universidad de excelencia en todas sus actividades y única en el mundo dadas sus capacidades dentro de la filosofía de Artes Liberales y sus principios fundacionales.



## ARTES LIBERALES

Es una filosofía educativa en la que todas las disciplinas del saber tienen igual importancia y que buscan formar individuos libres, conscientes de su entorno, emprendedores seguros de sí mismos, creativos y sin condicionamientos.





USFQ

# Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario & Turismo

## ¡Despierta tu pasión por la Hospitalidad!

El Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo forma emprendedores que se distinguen por su ética y excelencia académica. La filosofía de las Artes Liberales es fundamental para lograr altos niveles de liderazgo, creatividad y habilidades gerenciales.

Te invitamos a liderar la industria de la Hospitalidad, la Gastronomía y el Turismo. Descubre un mundo maravilloso dedicado al servicio, la excelencia y el desarrollo sustentable de la sociedad. Ser reconocidos como la mejor Universidad de gastronomía y hospitalidad en el Ecuador y líderes en la región implica un compromiso muy grande que nos impulsa a ser mejores cada día.

### MISIÓN CHAT

Brindar una educación creativa e innovadora en hospitalidad, arte culinario y turismo. El CHAT tiene como objetivo formar a estudiantes para que se conviertan en líderes en estas industrias, con un compromiso a la sostenibilidad, la responsabilidad social y la excelencia, basado en las Artes Liberales.

### MISIÓN DE LA CARRERA

Formar líderes de la industria de Alimentos y Bebidas, fomentando habilidades de innovación, creatividad, pensamiento crítico y emprendimiento que les permitan a los estudiantes generar un impacto significativo en la industria de restaurantes con enfoque en su cadena de valor y visión global.

“ Los premios y reconocimientos internacionales nos motivan a mantener el liderazgo en la región y a continuar trabajando por la hotelería, la gastronomía y el turismo del Ecuador, que sin duda son industrias estratégicas para el país. En un mundo diferente, necesitamos profesionales apasionados por el servicio y orgullosos de hacer sentir mejor a los demás, que es lo más gratificante de nuestra profesión.”

---

Damián Ramia  
Decano

# Licenciatura en Gastronomía

La carrera de Gastronomía forma profesionales de calidad dentro de todas las ramas de la industria. Esto les permitirá ejercer una función de alto nivel en cualquier parte del mundo, ya sea trabajando en cocina o formando parte del departamento de Alimentos y Bebidas de un restaurante, hotel, casino, servicio de catering, planificación de eventos, crucero, u otro.

El programa se basa en los más altos estándares académicos mundiales, tanto para satisfacer los requerimientos del exigente mercado internacional de servicios de alimentos y hospitalidad, como para contribuir con la calidad del servicio y el desarrollo turístico, económico y gastronómico del país.



## Lic. en Gastronomía

**Precio** \$5.950 por semestre\*

*Valor sujeto a cambios, se notificará oportunamente el precio final.*

**Modalidad** Presencial

**Duración** 8 semestres / 4 años

**Incluye** Materiales, uniformes y uso de laboratorios



Conoce la malla académica de la carrera



# Subespecialización

## Hospitalidad y Hotelería

El minor en Hospitalidad y Hotelería brinda un enfoque especializado en una de las industrias de mayor crecimiento en el mundo. Compañías hoteleras, corporaciones de alimentos y bebidas, cadenas de restaurantes, compañías de entretenimiento, cruceros, resorts, compañías de internet enfocadas al turismo, aerolíneas y aeropuertos, compañías de eventos y el sector público necesitan cada vez más profesionales en esta área. Esta subespecialización provee a los estudiantes el conocimiento necesario para poder acceder a estas oportunidades laborales.

Introducción de la Hospitalidad

---

Administración de A&B

---

Servicio y Protocolo

---

Operaciones Hoteleras

---

Marketing de Hospitalidad

---

Recursos Humanos HSP

MÁS INFORMACIÓN



## Laboratorios Gastronómicos

Los estudiantes de Gastronomía reciben sus clases prácticas de cocina en aulas completamente equipadas, con todas las herramientas y los insumos necesarios para aprender, desarrollar y perfeccionar las técnicas y recetas enseñadas por los chefs en cada clase.

Adicional, como apoyo a los laboratorios de clase, los estudiantes pueden acceder a herramientas como platos para presentar sus creaciones, decoración para eventos, equipos para realizar sus prácticas, etc. que se renuevan constantemente para estar a la vanguardia de las tendencias.



# Campus

# Tour

Agenda tu cita para  
conocer la Universidad

---



Esríbenos a  
**gastronomia@usfq.edu.ec**  
para agendar una cita.



## Horario

lunes a viernes de  
09h00 a 16h30

# Docentes

Los docentes del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo cuentan con muchos años de experiencia y son los mejores expertos en cada una de sus áreas. Sin duda alguna, forman parte de los profesionales más destacados en nuestro país. Nuestros profesores y administrativos cuentan con PhD y Maestrías de Universidades como Cornell University, Oxford University, Les Roches Suiza, EAE Barcelona, Institut Paul Bocuse, Université Savoie Mont Blanc, Jean Moulin University Lyon 3, IDE Business School, USFQ Business School y École Grégoire-Ferrandi Paris.



Conoce a nuestros  
profesores



## Sebastián Navas

Coordinador Carrera  
de Gastronomía

Master in Culinary Management and  
Innovation, Institut Paul Bocuse, Francia  
(+593 2) 297-1700, ext. 1385  
snavasb@usfq.edu.ec

La gastronomía es un lenguaje multisensorial que te permite comunicarte con el mundo. Las técnicas, la creatividad y la innovación, todas se reflejan en la cocina a través de olores, sabores, colores, sonidos y sensaciones que crean un plato delicioso y memorable. Como la frase que define a los restaurantes de 3 estrellas Michelin dice: **Merece hacer el viaje**



# Convenios Internacionales

## Disney International Programs

El convenio con Disney International Programs permite que nuestros estudiantes puedan realizar prácticas pre-profesionales en los parques temáticos y hoteles de Walt Disney World Resort en Orlando, Florida. Durante 6 meses, los participantes del programa pueden vivir una experiencia cultural donde conocerán a jóvenes de más de 20 países del mundo mientras trabajan para una de las empresas líderes de la industria de la hospitalidad y el entretenimiento. Además, continuarán sus estudios mediante un convenio con San Ignacio University.



**DISNEY**



**Academic Exchange Program** - Periodo semestral

**Cultural Exchange Program** - Periodo verano

**Culinary Exchange Program** - Periodo anual

## GAIAS - Europa

Este programa permite a nuestros estudiantes acceder a un programa académico semestral en nuestro campus GAIAS- Europa, ubicado en Valencia, España. El Programa Gastronómico se desarrolla durante el semestre de enero junto con su componente práctico en el verano. Los participantes reciben clases teóricas y realizan prácticas en los diferentes laboratorios y restaurantes de España. Además, de increíbles salidas de campo y la grandiosa oportunidad de realizar prácticas en restaurantes Michelin reconocidos a nivel



## Les Roches

Este convenio exclusivo entre la Universidad San Francisco de Quito y Les Roches Global Hospitality Education Switzerland, líder mundial en educación en hospitalidad, permite a nuestros estudiantes disfrutar de una experiencia enriquecedora que cambiará su vida y su trayectoria profesional. Los estudiantes podrán elegir entre un semestre en Suiza, España y China donde podrán interactuar con más de 2700 estudiantes de Hospitalidad y Hotelería provenientes de más de 100 países, además de realizar prácticas en el Hotel Escuela y en diferentes empresas de servicios de Europa y el mundo.



**LES ROCHES**



## Glion

GLION Institute of Higher Education es una escuela especializada en la educación en hospitalidad. Cuenta con un campus en Londres y uno en Suiza. Mediante el convenio con la Universidad San Francisco de Quito, nuestros estudiantes pueden cursar su último semestre de estudios en Glion y acceder a especializaciones para su carrera como: Luxury Brand Management in Hospitality, International Development and Finance o International Event Management.



**GLION**

GASTRONOMÍA

# Minor en Turismo Sustentable



Esta subespecialización aborda la importancia de la sostenibilidad y el impacto de la industria en la comunidad global. Los estudiantes examinarán los componentes del turismo sustentable y su interrelación para una planificación y gestión exitosa y responsable, lo que les permitirá tener nuevas perspectivas de trabajo.

Las materias de este minor serán impartidas en el campus de las Islas Galápagos de la USFQ por tres semanas durante el verano y el campus de Cumbayá, por profesores de la Universidad de Carolina del Sur y la Universidad San Francisco de Quito.

\* Las asignaturas que se imparten en el Campus de Galápagos están sujetas a cambios y son dictadas en inglés.

## Malla Académica

Introducción al Turismo

Innovation and Sustainability

Escoger 2 entre:

Ecología y Biodiversidad del Ecuador

Wildlife Conservation Biology

Environmental Management

nueva Tecnología Emergentes y Sostenibilidad

nueva Gestión Empresarial Sostenible

Climate Change

Turismo Sustentable

Cumbayá

Galápagos

# Prácticas pre-profesionales

7 restaurantes  
de la Universidad San Francisco de Quito

+20 alianzas  
con líderes  
de la industria

Horas  
prácticas

## Prácticas internas

Durante el transcurso de sus estudios, los estudiantes tienen la oportunidad de realizar prácticas pre-profesionales en los 7 restaurantes de la Universidad San Francisco de Quito: Cafetería No Sea Malito, Restaurante Vía Bonita, Amore Mio, Pirámide Crepe Station, Panadería Ambrosía, Epikus Catering Boutique y Restaurante Marcus. Esto permite que los estudiantes puedan adquirir su primera experiencia profesional con clientes reales dentro de un ambiente laboral controlado en el cual ponen en práctica los conocimientos adquiridos durante sus clases de cocina, servicio y administración. Todas estas prácticas se realizan bajo la guía de nuestros chefs y docentes. Mientras siguen avanzando en su carrera los estudiantes deben crear sugerencias o menús que estarán disponibles al público.

## Prácticas externas

Con el fin de que nuestros estudiantes tengan mayor exposición al campo laboral, el Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo ha establecido alianzas con las empresas más importantes para la industria dentro del Ecuador: hoteles, hosterías, restaurantes, agencias de viajes, aerolíneas, entre otras. Dentro de su carrera, el estudiante deberá realizar prácticas en uno de los establecimientos de su preferencia, con la oportunidad de crear vínculos con líderes de la industria.

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|  |  | swissôtel QUITO   |  |  |
|  |  |  |   |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |   |  |



# Experiencias CHAT

## Salidas de campo

Durante cada periodo académico, el Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo organiza salidas de campo que permiten fortalecer los conocimientos adquiridos en las diferentes clases. Estas se convierten en experiencias enriquecedoras y de desarrollo profesional para nuestros estudiantes. Algunas de las salidas de campo en las que han participado nuestros estudiantes son:



### Enfoque Turístico

Tiputini-Yasuní, Galápagos, Ruta del Sol, Estación del Tren Chimbacalle, visita guiada a las instalaciones del Metro de Quito.



### Enfoque Hotelero

Hoteles (Sheraton, Wyndham, J.W. Marriott Quito, entre otros), Aeropuerto de Quito.



### Enfoque Gastronómico

Restaurantes (Urko, Rincón de Francia, Ciré, Somos, entre otros), Viñedos (Chaupiestancia, Dos Hemisferios), Cervecerías (Sabai, Andes, Cervecería Nacional), varios mercados de la ciudad, Comunidad Mashpi, Las Tanusas, entre otros restaurantes.

## Viajes académicos

Con el afán de que nuestros estudiantes experimenten de primera mano la magnitud de la industria a la cual pertenecen, cada año se organiza un viaje de carácter hotelero y/o gastronómico hacia un destino internacional. En estos viajes, los estudiantes pueden observar de cerca hoteles y restaurante icónicos de grandes ciudades turísticas, participar de una serie de tours (Back/Front of the House) guiados por personajes de suma relevancia que les permite entablar relaciones con líderes de la industria.

**Chicago**  
experience

**New York**  
experience

**Mexico**  
experience

# Campo Laboral



Restaurantes



Franquicias



Bares



Cafés



Hoteles y cruceros



Eventos sociales y corporativos



Catering social y empresarial



Clubes sociales y deportivos



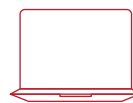
Catering para aerolíneas



Industrias de producción de alimentos



Docencia



Diseño de productos



Consultor gastronómico

# Testimonios



## Luis Santamaría, Alumnus Gastronomía Chef Ejecutivo de USFQ Catering

Mi experiencia en la Universidad San Francisco de Quito (USFQ) ha sido fundamental en mi trayectoria profesional como cocinero. Me abrió las puertas hacia un mundo de oportunidades y crecimiento tanto personal como profesional. Tuve la oportunidad de conocer a profesionales de la industria, chefs reconocidos y mentores que compartieron conmigo su experiencia y conocimiento. Esta red de contactos no solo enriqueció mi aprendizaje, sino que también me brindó oportunidades laborales muy importantes. Los profesores nos animaban a experimentar, a pensar de manera creativa. Esta mentalidad de estar siempre un paso adelante en la innovación ha sido invaluable en mi carrera. Gracias a la sólida base de contactos, conocimientos y las artes liberales que adquirí en la USFQ, tuve la oportunidad de trabajar en algunos de los mejores lugares del mundo gastronómico. Desde restaurantes con estrellas Michelin hasta establecimientos de renombre internacional. Sin duda, la USFQ es y seguirá siendo parte fundamental de mi carrera profesional.



## Rafael Hernández, Alumnus Gastronomía Coordinador Gastronómico La Escuela de los Chefs

Llegué a la USFQ cuando tenía 18 años. La universidad cambió mi forma de pensar y abrió mi mente para ser respetuoso con todas las diferencias que pueden existir en la sociedad. Gracias a esta educación en artes liberales, pude alcanzar mis objetivos.

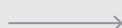
El CHAT se caracteriza por innovar. Los laboratorios se han renovado y los estudiantes tienen un montón de "juguetes", como decimos los cocineros, y es una ventaja tangible aparte de todos los elementos intangibles que los estudiantes poseen. Gracias a la universidad, pude cumplir mi sueño, ir al Instituto Paul Bocuse. Con ayuda de la educación que recibí, creé estrategias de vida que me permitieron avanzar en mi camino de manera eficaz. La experiencia en la USFQ como estudiante es lo mejor que me ha pasado, y lo digo aquí y en cualquier parte.



# Proceso de admisión



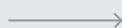
**Crea tu cuenta**  
admision.usfq.edu.ec



**Completa**  
tu solicitud y elige tu  
fecha de examen



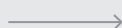
**Paga**  
tu proceso de admisión



**Anexa**  
tus documentos y  
espera tu confirmación



**Preséntate**  
al examen y espera  
tus resultados



**Matricúlate**  
para recibir tu  
horario de clases

## Departamento de Admisiones

Universidad San Francisco de Quito, Of. G-100  
Horario de atención desde las 8h00 a las 18h00  
02 2971821 - 02 2972822  
admisiones@usfq.edu.ec

## Atención por Whatsapp

0997410135 - 0988052155



Escanea el código  
y recibe más información

# Marcus Apicius

El programa de Becas de Excelencia de la USFQ está orientado a estudiantes sobresalientes, que demuestren excelencia académica.

- Premio: **Beca del 60%** para estudiar gastronomía u hospitalidad y hotelería
- Estudiantes de **3er año de bachillerato**
- Aspirantes que hayan alcanzado el **puntaje mínimo de 2150** en el examen de admisión.



## Junior Chef Culinary Challenge

La beca ideal para estudiantes apasionados por la gastronomía que deseen demostrar sus habilidades culinarias.

- Premio: **\$25.000** para estudiar gastronomía
- Estudiantes de **3er año de bachillerato** o aspirantes que no tengan más de 1 año de graduados.
- Beca tipo **concurso**



Recibe más información sobre nuestras becas



## Becas USFQ

### Pago a futuro

Estudia ahora y paga luego con nuestro plan de asistencia financiera para estudiantes con excelente desempeño académico y necesidad económica.

### Becas de honor

Permite a estudiantes destacados como abanderados o escoltas obtener una subespecialización sin ningún costo.



Recibe más información sobre las becas USFQ



Nuestros Alumni  
son líderes en  
la industria

**USFQ** | COLEGIO DE  
HOSPITALIDAD,  
ARTE CULINARIO Y TURISMO



USFQ Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo  
@usfqchat