

Maestría en

DIRECCIÓN DE RESTAURANTES, ALIMENTOS Y BEBIDAS

RPC-SO-23-No.393-2024

Inicio de clases

Enero 2026

¿Por qué nosotros?

Sobre la Universidad San Francisco de Quito

El Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo forma parte de la USFQ, la mejor universidad del Ecuador, lo que les obliga a buscar la excelencia educativa en cada programa.

Se educa bajo la filosofía de las Artes Liberales y sus objetivos incluyen promover la pasión por el servicio y el desarrollo sustentable de la sociedad.

Ventajas

La Universidad San Francisco de Quito (USFQ) se posiciona como la institución de educación superior líder en Ecuador, según el prestigioso ranking QS. Además, esta destacada universidad se encuentra entre las más reconocidas de América Latina, consolidando su reputación como centro de excelencia académica en la región.



ARTES LIBERALES

Con un enfoque interdisciplinario y una filosofía educativa basada en las artes liberales, la Maestría en Dirección de Restaurantes, Alimentos y Bebidas de la USFQ se compromete a formar líderes integrales en la industria gastronómica. El programa impulsa la investigación, la creatividad y el espíritu emprendedor en sus estudiantes, fomentando su capacidad para enfrentar los desafíos del mercado actual, contribuir al desarrollo y a la transformación positiva del sector de alimentos y bebidas en todo el mundo.



INFRAESTRUCTURA DE PRIMER NIVEL

Profesores investigadores y con experiencia en la industria y la academia.
Red profesional de la universidad (Alumni USFQ) y convenios con la industria.



METODOLOGÍA

Virtual.



ALIANZAS (INTERNACIONALIZACIÓN)

- University of South Carolina.
- Gaias Europa by USFQ.
- Glion.
- Les Roches.
- Disney International College Programs.



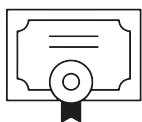
MALLA INTEGRAL

Aborda los desafíos multifacéticos que enfrenta la industria, desde aspectos operativos hasta legales, de mercadeo y tendencias de consumo. Los estudiantes obtienen una comprensión completa de todos los aspectos relevantes para la gestión eficaz de establecimientos gastronómicos, preparándolos para enfrentar los desafíos del mercado laboral con confianza y competencia.

Maestría en Dirección de Restaurantes, Alimentos y Bebidas

PLAN DE ESTUDIOS

RPC-SO-23-No.393-2024



Título

Magíster en Dirección de
Restaurantes, Alimentos
y Bebidas.



Horario

Lunes y miércoles de
18:00pm – 21:30pm

**Julio
2025**

Inscripciones
abiertas

**Enero
2026**

Inicio de
clases

**1 año
Académico**

Duración de
programa

Metodología

En Línea

El método de enseñanza es en línea a través de la plataforma Zoom con el apoyo de material didáctico y otras tecnologías de libre acceso para complementar y cumplir con los objetivos de aprendizaje.

Perfil del aspirante

El perfil de los estudiantes será de profesionales de tercer nivel de grado en áreas al campo específico detallado del programa que buscan potenciar sus habilidades empresariales para la creación y/o manejo de negocios de Alimentos y Bebidas. Los aspirantes deben poseer título de tercer nivel de grado .

Áreas de Campo

Administración de Empresas.
Hospitalidad y Hotelería.
Gastronomía.

PERFIL DE EGRESO

Descripción

El **graduado de la Maestría en Dirección de Restaurantes, Alimentos y Bebidas de la USFQ** será un profesional capaz de liderar estratégicamente empresas del sector gastronómico, aplicando herramientas de gestión, innovación y sostenibilidad. Contará con competencias en finanzas, marketing, operaciones y talento humano, integrando principios éticos, legales y de responsabilidad social. Promoverá la igualdad, la interculturalidad y el respeto a la diversidad, valorando la cultura e historia gastronómica y contribuyendo al desarrollo económico y humano del sector.

CAMPO LABORAL

Los **graduados** de la maestría en Dirección de Restaurantes, Alimentos y Bebidas podrán trabajar en:

- Dirección y gerencia de A&B
- Gerencia en Operaciones, en Experiencia del cliente en A&B, en Catering
- Consultoría en Desarrollo de Negocios de A&B, en Hospitalidad
- Especialista en Desarrollo de Menús y Recetas
- Chef corporativo/ejecutivo



PLAN DE ESTUDIOS

Descripción

La Maestría en Dirección de Restaurantes, Alimentos y Bebidas de la Universidad San Francisco de Quito (USFQ) representa un enfoque pionero e innovador en la educación superior ecuatoriana.

Diseñada para brindar una formación especializada en la gestión y administración de empresas gastronómicas, esta titulación de posgrado se distingue por su enfoque exclusivo en el desarrollo de competencias directivas y habilidades gerenciales específicas para un sector en constante evolución.

Malla Académica

	Períodos ordinarios	Profesor	Créditos
PERÍODO 1	Tendencias en Negocios de A&B	Sebastián Navas	3
	Marketing y Comunicación A&B	Damián Ramia	3
	Experiencias del Cliente	Paulina Endara	3
	Gestión Equipo Humano A&B	María Paula Herdoiza	3
VERANO	Procesos y Operaciones A&B	Paola Torres	3
	Innovación en Negocios de A&B	Sebastián Navas	3
PERÍODO 2	Gestión Financiera en A&B	Juan Carlos Valdivieso	3
	Gestión de Ingresos en A&B	Damián Ramia	3
	Titulación	Mario Arregui	5
	Coloquios Posgrados	Jorge Ignacio Zalles	1

Total de créditos del programa: 30

*A&B: alimentos y bebidas

PROCESO ADMISIÓN

Para la inscripción al programa, el postulante debe enviar la siguiente documentación en formato digital al e-mail de Santiago Tapia stapia@usfq.edu.ec. De faltar algún requisito, no podrá participar del proceso:



Paso 1: Compra el paquete de admisión (\$80)
<https://www.usfq.edu.ec/es/admisiones/posgrado>



Paso 2: Completar la Solicitud de Postulación en formato digital completo, firmado y con fotografía.
<https://www.usfq.edu.ec/es/admisiones/posgrado>



Paso 3: Adjuntar junto a la solicitud de postulación los siguientes documentos:

- Copia de la cédula o el pasaporte.
- Registro de título de tercer nivel emitido por la SENESCYT



Paso 4: Tomar examen de inglés en la USFQ o presentar certificado de TOEFL, IELTS o Cambridge.
• **Nivel requerido: A1.**



Paso 5: Enviar toda la información recopilada a Santiago Tapia (stapia@usfq.edu.ec)

REQUISITOS

Específicos

Superada la etapa de postulación, es necesario enviar los siguientes requisitos específicos vía digital a su asesor comercial designado para completar la etapa de selección.



- Hoja de vida CV
- Carta de motivación
- Carta de recomendación profesional
- Agendar entrevista con el director del programa



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.



RAFAEL VILLOTA

Director Programa de Maestrías del CHAT

Ecuador

Ph.D. en Geografía y Antropología de Alimentos

TÍTULOS

Licenciatura en Administración de Empresas de Hostelería, USFQ
Maestría en Dirección Internacional de Hotelería y Restauración.
Universidad de Lyon 3 e Instituto Paul Bocuse, Francia.
Doctorado en Ciencias Sociales y Geografía con enfoque en
productos tradicionales y patrimoniales. Universidad de
Lyon 2, Francia.

TRAYECTORIA

Subgerente de Alimentos y Bebidas en el hotel Sofitel de 5 estrellas
en Malabo Sipopo (Guinea Ecuatorial).
Director de Maestrías en el Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y
Turismo, USFQ
Vicedecano del Colegio de Posgrados

ÁREA DE EXPERIENCIA

Desarrollo rural y comunitario.
Indicaciones geográficas y turismo sostenible.
Hospitalidad y gastronomía.

PLANTA DOCENTE

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 fuera y dentro del país.



Juan Carlos Valdivieso

Ecuador

PhD en Administración y Dirección de Empresas

TÍTULOS

Licenciatura en Finanzas, USFQ.

Licenciado en Administración de Empresas de Hotelería, USFQ

MBA y Gestión del Ocio, EAE, España.

Doctorado en Administración y Dirección de Empresas, Universidad Politécnica de Cataluña, España.

TRAYECTORIA

Director del Instituto de Patrimonio y Turismo Sostenible de la USFQ.

Coordinador de la carrera de Hospitalidad y Hotelería en la USFQ.

Experiencia laboral en hoteles, bancos, ONGs, empresas turísticas, entre otros.

ÁREA DE EXPERIENCIA

Turismo sustentable

Hospitalidad y calidad de servicio

Finanzas para hospitalidad



Jorge Ignacio Zalles

Ecuador

PhD en Desarrollo Territorial, FLACSO

TÍTULOS

PhD en Desarrollo Territorial, FLACSO.

MSc en Estudios Socioambientales, FLACSO-Sede Ecuador.

Licenciatura en Ciencias Aplicadas, USFQ.

TRAYECTORIA

Puestos gerenciales en ONGs e industria petrolera.

Profesor a tiempo completo USFQ.

ÁREA DE EXPERIENCIA

Conservación biológica

Responsabilidad Social Corporativa

Divulgación científica



Paulina Endara

Ecuador

Ph.D. en Administración Hotelera

TÍTULOS

Licenciatura en Hospitalidad y Hotelería, USFQ.

Licenciatura en Finanzas, USFQ.

Maestría en Administración Hotelera, Cornell University.

Ph.D. en Administración Hotelera, Cornell University.

TRAYECTORIA

Directora del Proceso de Auditoría Interna, San Francisco Food Service.

Asistente de Investigación, Cornell University.

ÁREA DE EXPERIENCIA

Administración de alimentos y bebidas.

Marketing de servicios.

Administración hotelera.



Mario Arregui

Ecuador

Magíster en MBA, Marketing, Planeación Estratégica y Desarrollo Empresarial

TÍTULOS

Licenciatura en Economía de la Universidad Regiomontana S.C., México.

Maestría en MBA, Administración, Marketing y Planeación Estratégica. Universidad Tecnológico de Monterrey, México.

Maestría en MBA, Marketing/Desarrollo Empresarial. Universidad San Francisco de Quito, Ecuador.

TRAYECTORIA

Gerente de Mercado de Kraft Foods

Gerente de Marketing de Grupo Superior

Country Manager de Kantar Worldpaner

Profesor del Tecnológico de Monterrey y de la USFQ.

ÁREA DE EXPERIENCIA

Planeación estratégica.

Finanzas y operaciones.

Investigación de mercados



Damián Ramia

Ecuador

Magíster en Administración Hotelera

TÍTULOS

Licenciatura en Negocios Internacionales, Universidad Católica del Ecuador.

Maestría en Administración Hotelera, Cornell University.

TRAYECTORIA

Consultor para Marriott International, Hotel Quito, Asesoría Profesional Hotelera e Intercontinental Hotels.

Decano del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo.

Gerente General del San Francisco Food Service.

ÁREA DE EXPERIENCIA

Revenue Management.

Marketing Digital.

Hospitalidad y Hotelería.



María Paula Herdoiza

Ecuador

Magíster en Gestión y Negocios

TÍTULOS

Licenciatura en Psicología Organizacional en la USFQ.
Maestría en Gestión y Negocios de la IE Business School, España.

TRAYECTORIA

Consultora Senior de Korn Ferry,
Gerente de Desarrollo Organizacional de Dinero Club del Ecuador.
Profesora a tiempo parcial de la USFQ.

ÁREA DE EXPERIENCIA

Desarrollo organizacional.
Desarrollo de competencias, levantamiento de perfiles, planes de desarrollo.
Coaching Ejecutivo ICF.



Paola Torres

Ecuador

Maestría en Gestión Hotelera

TÍTULOS

Licenciatura en Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas, USFQ.
Maestría en Gestión de Empresas Hoteleras, Universitat Autònoma de Barcelona.

TRAYECTORIA

Coordinadora Corporativa Grupos y Convenciones, Grand Velas Rivera Maya.
Coordinadora Académica de la carrera de Hospitalidad y Hotelería, USFQ.

ÁREA DE EXPERIENCIA

Gestión Hotelera.
Análisis de mercados hoteleros.
Manejo de costos de alimentos y bebidas.



Sebastián Navas

Ecuador

Magíster en Gestión y Ciencias Culinarias

TÍTULOS

Licenciatura en Administración de Alimentos y Bebidas y Arte Culinario, USFQ.
Maestría en Gestión Culinaria e Innovación, Instituto Paul Bocuse.
Maestría en Innovación y Desarrollo de Productos Gastronómicos, Institute Basque Culinary Center.

TRAYECTORIA

Catador de chocolate certificado por International Institute of Cacao Tasting en Italia.
Coordinador Académico de la carrera de Gastronomía, USFQ.

ÁREA DE EXPERIENCIA

Innovación culinaria.
Cultura gastronómica.
Cacao y chocolate.

Maestría en **DIRECCIÓN DE RESTAURANTES, ALIMENTOS Y BEBIDAS**

INVERSIÓN \$ 8.900

Valor

Matrícula **\$809** + Aranceles **\$8.091**

Formas de Pago



Botón de Pago

Contamos con botón de pagos en línea para tarjetas de crédito o débito, aceptamos todas las tarjetas nacionales e internacionales.



Tarjeta

Diferimiento de pagos, propio de cada institución financiera con tarjetas Diners Club, Banco de Guayaquil, Banco Pichincha, Banco Bolivariano, Produbanco.



Cuotas por semestre académicos

6 cuotas

\$1,500 sin intereses.

3 cuotas

\$3,000 sin intereses.

12 cuotas

\$741.67 sin intereses

24 cuotas

\$370.83 sin intereses



BECAS

De acuerdo con el Instructivo de Becas del programa, se otorgarán **3 becas parciales del 25%** sobre los aranceles en base a los siguientes criterios:

El puntaje obtenido en el proceso de admisión basado en criterios académicos y puntaje obtenido en base a los requisitos específicos.

El análisis financiero que se determinará durante el proceso de admisión del candidato/a, los criterios sociales que lo califiquen, ya sea deportista, pertenezca a poblaciones vulnerables y/o solicite apoyo financiero.



Contacto

Más información

Departamento Comercial

Posgrados

Oficina Edificio Hayek H116

Teléfono (+593) 99 761 6474 / (+593 2) 297-1700 ext: 2335

Correo posgrados@usfq.edu.ec

Santiago Tapia

Consejero de Admisiones

Universidad San Francisco de Quito, Edificio Hayek H116F.

Teléfono (+593) 2 297-1700 ext. 1824

Correo stapia@usfq.edu.ec



Nuestros Alumni
son líderes en
la industria

USFQ | COLEGIO DE
HOSPITALIDAD,
ARTE CULINARIO Y TURISMO



USFQ Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo
@usfqchat