



Estudia

Hospitalidad & Hotelería

TOP 3
LATIN AMERICA

QS WORLD
UNIVERSITY
RANKINGS
BY SUBJECT 2026

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 38 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.



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.



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.



USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

¡LA CARRERA QUE TE ABRE LAS PUERTAS AL MUNDO!

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 con la sostenibilidad, la responsabilidad social y la excelencia, basado en las Artes Liberales.

MISIÓN DE LA CARRERA

Formar profesionales apasionados en el campo de la hospitalidad, fomentando habilidades de innovación, creatividad, pensamiento crítico y emprendimiento que les permitan a los estudiantes generar un impacto significativo en la industria hotelera, de restaurantes y gestión de eventos.



La **tecnología y la sostenibilidad** están redefiniendo la hotelería, la gastronomía y el turismo y mi compromiso es que seamos nosotros quienes lideren esa transformación, formando profesionales que no solo respondan al cambio, sino que lo anticipen, lo diseñen y lo inspiren.



Rafael Villota-Jetzer
Decano

Licenciatura en Hospitalidad & Hotelería

La carrera de Hospitalidad y Hotelería forma empresarios y administradores de empresas de servicios con conocimientos sólidos tanto teóricos como prácticos, sustentados en técnicas de gestión de hotelería y turismo modernas, preparados en los diversos aspectos que conforman al sector hotelero y administrativo, con capacidad para emprender, investigar y dirigir empresas u organizaciones que contribuyan a la calidad del servicio, y al desarrollo turístico y económico del país.



Lic. en Hospitalidad y Hotelería

Precio \$5.950 por semestre*

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

Modalidad Presencial

Duración 8 semestres / 4 años



Conoce la malla
**académica de la
carrera**



Objetivos de Aprendizaje

CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

1. Identificar y aplicar los conocimientos y habilidades necesarios en las operaciones de hospitalidad y turismo.
2. Desarrollar e integrar habilidades empresariales necesarias para operar con éxito organizaciones de hospitalidad y turismo.
3. Demostrar competencia en habilidades de comunicación necesarias para la gestión de hospitalidad y turismo.
4. Formular decisiones administrativas en la gestión de hospitalidad y turismo.
5. Evaluar los principios de liderazgo necesarios en la diversa y globalizada industria de la hospitalidad y el turismo.



ACPHA

La carrera de Hospitalidad y Hotelería del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo cuenta con la Acreditación Internacional ACPHA.

ACPHA, por sus siglas en inglés Accreditation Commission for Programs in Hospitality Administration, es una organización reconocida por el Council for Higher Education Accreditation de Estados Unidos como un acreditador de programas de administración hotelera a nivel nacional e internacional en educación superior.

Contar con esta acreditación internacional ACPHA asegura que la carrera de Hospitalidad y Hotelería de la Universidad San Francisco de Quito cuenta con educación de calidad, cumpliendo los altos estándares de educación de universidades internacionales.

Al contar con esta acreditación la carrera se compromete a brindar a todos sus estudiantes:

1. Mejoramiento continuo del proceso de enseñanza
2. Uso de buenas prácticas docentes e innovación en educación
3. Alinearse a las tendencias de la industria
4. Aumentar las posibilidades de obtener trabajos internacionales
5. Abre las puertas a los estudiantes para participar en programas de posgrados en cualquier parte del mundo



**Accreditation Commission
for Programs in Hospitality
Administration**

TOP 3
LATIN AMERICA

QS WORLD
UNIVERSITY
RANKINGS
BY SUBJECT 2026

La carrera de Hospitalidad y Hotelería de la USFQ se encuentra en el Top 3 de Latinoamérica según el QS World University Ranking.

Formando profesionales más talentosos y exitosos en la industria de la Hospitalidad.

Campo Laboral



Alojamiento



Líneas Aéreas



Parques Recreativos



Tecnología de
Hospitalidad



Marketing



Redes Sociales



Casinos



Cruceros



Empresas de A&B



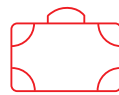
Organización de eventos



Entretenimiento en vivo



Gestión deportiva



Empresas Turísticas



Gestión Sostenible

Entre otras

Subespecializaciones

Las subespecializaciones permiten a los estudiantes ampliar los conocimientos generales de la carrera de Hospitalidad y Hotelería en una determinada área. Estas menciones son:

Concentración en Alimentos y Bebidas



Concentración en Emprendimiento

Concentración en Publicidad



Concentración en Finanzas

Minor en **Turismo de Aventura**



Minor en **Pastelería**



Minor en **Empresas Turísticas Sustentables**



Minor en **Gestión Deportiva y Entretenimiento**



Minor en **Organización de Eventos**



Convenios Internacionales



DISNEY



LES ROCHES



GLION



+40
ALIANZAS
LÍDERES EN
LA INDUSTRIA

Disney International Programs

El convenio con Disney International Programs permite que nuestros estudiantes puedan realizar prácticas preprofesionales 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.

Academic Exchange Program - Periodo semestral

Cultural Exchange Program - Periodo verano

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.

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.



Prácticas & Pasantías Preprofesionales

7 restaurantes

de la Universidad San Francisco de Quito












+20 alianzas con líderes

de la industria

Horas prácticas

Nacionales e internacionales

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.

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:



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 restaurantes 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.



Testimonios

Xavier Arteaga, Alumnus Hospitalidad y Hotelería Disney College Program Alumnus



El Disney College Program, es una oportunidad única, que cambia tu vida de muchas maneras. Trabajar para una de las empresas de entretenimiento más grandes del mundo te enseña estándares que te marcarán siempre y te ayudan a crecer profesionalmente. Este programa te da la oportunidad de tener amigos a nivel mundial, conocer tantas culturas como las que existen alrededor del World Showcase en Epcot, pero además, algo muy valioso, es que te enseña a conocerte más a ti mismo y a encontrar cualidades que no creías que existían dentro de ti. Sin duda alguna, volvería a ser parte del mundo Disney.

Macarena Vela, Alumna Hospitalidad y Hotelería Alumna Minor en Turismo Sustentable



Creo que la vida se conforma por momentos de impacto, por aquellas experiencias que te ayudan a convertirte en la persona que realmente eres. En mi vida, uno de estos grandes momentos sucedió cuando tuve la increíble oportunidad de estudiar en las Islas Galápagos con la USFQ. Siempre he sido una persona motivada por la conservación ambiental, sin embargo, esta experiencia magnificó mi sentido de responsabilidad hacia la naturaleza. Tuve la oportunidad no solo de vivir en el paraíso, sino también de aprender a interactuar con el mundo natural a través de un enfoque conservacionista. Nadé con tiburones y rayas, aprendí de las tortugas, jugué con lobos marinos bebés, descubrí los muchos colores que pueden tener los pulpos, y logré entender la energía del mar.

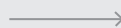
Este programa es una de esas experiencias que solo se viven una vez en la vida, pero que sin duda cambian tu vida para siempre.

Proceso de admisión



Crea tu cuenta

admision.usfq.edu.ec



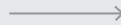
Completa

tu solicitud y elige tu fecha de examen



Paga

tu proceso de admisión



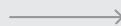
Anexa

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.



Beca Excellence in Service

Excellence in Service es una beca en modalidad concurso otorgada por el Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo a un aspirante a la Licenciatura en Hospitalidad y Hotelería.

Premio: 70% para estudiar Hospitalidad y Hotelería

Estudiantes de 3er año de bachillerato o aspirantes que no tengan más de 1 año de graduados.



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

Campus Tour

Agenda tu cita para
conocer la Universidad



Esríbenos a
hospitalidad@usfq.edu.ec
para agendar una cita.



Horario
lunes a viernes de
09h00 a 16h30



Atrévete a
**transformar el
mundo a través
de tu pasión**



USFQ Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo
@usfqchat