

PRIMER AÑO

COD	PRIMER SEMESTRE	CREDITOS
ARL 1001	Autoconocimiento	3
GST 1101	Conceptos y Técnicas 1	3
ADM 1001	Principios de Administración	3
ESP 1001	Escritura Académica	3
MAT 1009	Matemática Empresarial +Ej	3
ESL 0001	Inglés Nivel 1	0
ESL 0002	Inglés Nivel 2	0
TOTAL		15

COD	SEGUNDO SEMESTRE	CREDITOS
ARL 1002	Cosmos	3
ARL 2001	Ser y Cosmos	3
GST 2002	Panadería	3
HSP 1001	Introducción a la Hospitalidad	3
NUT 1001	Nutrición Humana +Lab	3
ESL 0003	Inglés Nivel 3	0
ESL 0004	Inglés Nivel 4	0
TOTAL		15

SEGUNDO AÑO

COD	TERCER SEMESTRE	CREDITOS
ESL 0006	Inglés Nivel 6	0
HSP 2001	Administración de A Y B	3
CIENCIAS	Ciencias Sociales	3
FIN 2002	Contabilidad Empresarial	3
GST 1200	Práctica Culinaria 1	3
GST 2102	Conceptos y Técnicas 2 +PRA	3
ESL 0005	Inglés Nivel 5	0
TOTAL		15

COD	CUARTO SEMESTRE	CREDITOS
HSP 0001	Coloquios	1
EGN 1001	Introducción a la Economía	3
GST 2003	Carnicería	3
GST 3001	Alta Cocina Ecuatoriana	3
ADM 3002	Emprendimiento	3
PRC 2000	Aprendizaje y Servicio PASEC	3
TOTAL		16

TERCER AÑO

COD	QUINTO SEMESTRE	CREDITOS
GST 0010	Cultura Gastronómica	1
GST 2001	Servicio y Protocolo	3
GST 3003	Pastelería	3
GST 3005	Alta Cocina Francesa	3
GST 3006	Garde Manger	3
LIT/FIL	Humanidades LIT/FIL/ARH/ESC	3
TOTAL		16

COD	SEXTO SEMESTRE	CREDITOS
ENG 1001E	Writing and Rhetoric	3
GST 3007	Repostería y Chocolatería	3
GST 4002	Alta Cocina Mundial	3
GST 3200	Práctica Culinaria 2	3
OPT 1	Optativa Gastronomía 1/2	3
TOTAL		15

COD	VERANO	CREDITOS
PAS 4000	Practica Pre-Profesional PASEM	5
TOTAL		5

CUARTO AÑO

COD	SEPTIMO SEMESTRE	CREDITOS
GST 4003	Enología y Coctelería	3
HSP 3002	Administración de Eventos	3
ARTE	Arte	3
ELECTIVA 1	Electiva Libre 1/2	3
GST 4006	Innovación Culinaria	3
TOTAL		15

COD	OCTAVO SEMESTRE	CREDITOS
DEP 0010	Deportes	1
ELECTIVA 2	Electiva Libre 2/2	3
HSP 4001	Gerencia Financiera HSP	3
OPT 2	Optativa Gastronomía 2/2	3
GST 4992	Identidad Culinaria	5
TOTAL		15

TOTAL DE CRÉDITOS: 127

- CG = Colegio General
- 3 créditos equivalen a 144 horas



La secuencia de materias de la malla curricular a partir de segundo semestre es una recomendación considerando que algunas materias son prerequisites de la siguiente etapa. El sistema está calibrado para que los estudiantes se puedan registrar en el número de créditos que consta en la malla curricular.

EDUCACIÓN COMPLEMENTARIA

Niveles de Inglés ESL (B2 Marco Común Europeo)

Tomar examen de nivel de inglés o validar nivel de inglés (dle@usfq.edu.ec). Todos los estudiantes deben cumplir con los 6 niveles de inglés (ESL) antes de tomar la materia ENG 1001E Writing and Rhetoric.

Prácticas Pre Profesionales

Acercarse a la oficina de PASEM al inicio del penúltimo año para conocer el proceso para cumplir con este requisito para cada carrera. Registrarse en PASEM el último verano de la carrera.

Prácticas Comunitarias

85 horas se cumplen tomando el seminario de Aprendizaje y Servicio a partir de segundo año.

Deportes

Todo estudiante debe tomar una clase de deportes a partir de segundo semestre.

Cultura Gastronómica

Todo estudiante debe tomar un seminario de Cultura Gastronómica a partir de segundo semestre.

Materia en Inglés

El estudiante debe registrarse en cualquier materia impartida en inglés, de la carrera o de Colegio General. Si una materia tiene en su código la terminación (E), (ADM 1001E) significa que la materia se imparte en idioma inglés. Toda materia impartida en inglés tendrá como prerequisite ESL 0006 Inglés Nivel 6.

Coloquios

El requisito de Coloquios varía en cada carrera. Consultar en el Decanato Académico de cada Colegio.

Cursos Complementarios Opcionales

* El estudiante puede tomar un nivel de tercer idioma cada semestre una vez que haya aprobado el nivel 6 de inglés, (Áreas: LNA Lenguas Americanas y Asiáticas, LNE Lenguas Europeas).

COLEGIO GENERAL

Algunos requisitos de Colegio General exigen que el estudiante escoja una materia de posibles áreas académicas (verificar malla curricular). A continuación el detalle:

Ciencias Sociales

El estudiante debe optar por una materia de las siguientes áreas académicas (códigos):

ANT	HIS	SOC	PSI
Antropología	Historia	Sociología	Psicología
RCL	POL	REL	
Resolución de Conflictos	Ciencias Políticas	Relaciones Internacionales	

Arte

El estudiante debe optar por una materia de las siguientes áreas académicas (códigos):

ART	DAN	TEA	MUS
Arte	Danza	Teatro	Música

Humanidades

El estudiante debe optar por una materia de las siguientes áreas académicas (códigos):

LIT	FIL	ESC	ARH
Literatura	Filosofía	Escritura Creativa	Historia del Arte

* Cualquier materia que no se encuentre como requisito obligatorio en la malla curricular puede servir como Electiva Libre de Colegio General. Las Electivas Libres pueden ser utilizadas para cumplir con las exigencias de una subespecialización (menor).

ESPECIALIZACIÓN

* Es necesario obtener mínimo C en las asignaturas de Especialización. Sin embargo, hay carreras que requieren una nota mayor, consultar en el Manual del Estudiante o consultar el reglamento específico de su carrera.

* Para cumplir con las Optativas de Gastronomía, el estudiante debe consultar el listado de cursos en la coordinación de la carrera.

* Materias que se pueden revalidar con el programa Disney:
Electivas libres de Colegio General
Optativas de Gastronomía

* Materias que se pueden revalidar con el programa de Paul Bocuse:
Electivas libres de Colegio General
Optativas de Gastronomía