



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 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

¡EXPLORA EL MUNDO A TRAVÉS DE SUS SABORES!

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 creativos e innovadores que lideren la industria culinaria global. Integrando la filosofía de Artes Liberales con un fuerte compromiso hacia la sostenibilidad, la excelencia gerencial y la revalorización de la diversidad y el patrimonio cultural.



La **tecnología y la sostenibilidad** están redefiniendo la hotelería, la gastronomía y el turismo. 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 Gastronomía

La carrera de Gastronomía forma profesionales visionarios capaces de liderar la industria alimentaria a escala global. Aquí la cocina es solo el punto de partida; explorarás la investigación culinaria, la ciencia de los alimentos y el dominio absoluto de la cadena de valor, desde el origen del ingrediente hasta el diseño de la experiencia final. Este conocimiento estratégico te permitirá dominar con maestría la dirección de Alimentos y Bebidas, el desarrollo de nuevos productos, la consultoría gastronómica y la cocina de autor en restaurantes, servicios de catering, hoteles, cruceros o proyectos disruptivos en cualquier parte del mundo.

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**



Campo Laboral



Restaurantes



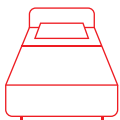
Franquicias



Bares



Cafés



Hoteles y cruceros



Eventos sociales y corporativos



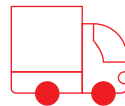
Catering social y empresarial



Clubes sociales y deportivos



Catering para aerolíneas



Industrias de producción de alimentos



Docencia



Diseño de experiencias gastronómicas



Consultor gastronómico



Investigación y/o desarrollo de producto

Gastronomy Lab



Impulsamos y conducimos proyectos de relevancia para la investigación en cocina, fomentando la colaboración con otras disciplinas para la ejecución de proyectos de importancia para la academia, industria o la comunidad. Mediante estos proyectos, se podrá evaluar, generar y difundir herramientas que impulsen la sostenibilidad y el desarrollo socioeconómico.



MISIÓN

Desarrollar investigaciones, consultorías o proyectos que fomenten el beneficio mutuo entre la academia, la restauración, industria y las comunidades a través del desarrollo de nuevos productos gastronómicos, o colaboración con otras áreas para generación de productos relacionados con la alimentación y la cocina.



VISIÓN

Ser el foodlab referente del país en investigación, innovación gastronómica y sustentabilidad, a través de la colaboración con otras disciplinas y la búsqueda del impulso del progreso socioeconómico a través del desarrollo de la cadena de valor de alimentos y bebidas.

Subespecializaciones

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



Minor en
Pastelería



Minor en
**Ingeniería
de Alimentos**



Minor en
**Hospitalidad
& Hotelería**





Minor en **Empresas Turísticas Sustentables**



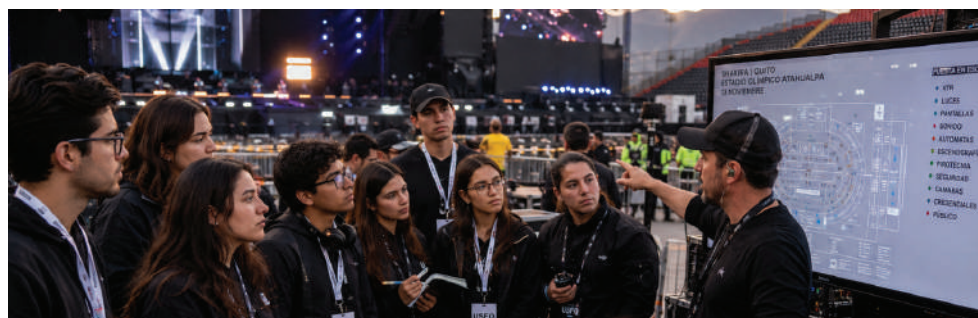
Minor en **Turismo de Aventura**



Minor en **Gestión Deportiva y Entretenimiento**



Minor en **Organización de Eventos**





Concentración en **Emprendimiento**

Concentración en **Alimentos y Bebidas**



Concentración en **Finanzas**

Concentración en **Publicidad**



Convenios Internacionales



DISNEY

Disney International Programs

Prácticas preprofesionales por 6 meses en los parques temáticos y hoteles de Walt Disney World Resort (Orlando, Florida). Una experiencia cultural única conviviendo con jóvenes de más de 20 países, combinando el trabajo en hospitalidad con la continuidad de tus estudios mediante el convenio con San Ignacio University.

Academic Exchange Program - Periodo semestral

Cultural Exchange Program - Periodo verano

Culinary Exchange Program - Periodo anual



GAIAS - Europa

Intercambio académico semestral en nuestro campus GAIAS-Europa en Valencia, España. El Programa Gastronómico se dicta en el semestre de enero junto con su componente práctico en verano. Incluye clases teóricas, laboratorios, salidas de campo y la increíble oportunidad de realizar prácticas en **restaurantes con estrellas Michelin**.



**ÉCOLE
DUCASSE**

École Ducasse

Nuestro convenio con École Ducasse en Francia está diseñado bajo la filosofía de excelencia del chef Alain Ducasse, ofreciendo una inmersión 100% práctica en instalaciones de vanguardia mundial. Podrás elegir entre dos programas de verano, el **Programa Culinario en el Paris Campus**, enfocado en alta cocina contemporánea y tendencias francesas, o el **Programa de Pastelería en la prestigiosa École Nationale Supérieure de Pâtisserie**, referencia global en artes dulces.



LES ROCHES

Les Roches

Convenio exclusivo con Les Roches Global Hospitality Education (Suiza), líder mundial en hospitalidad. Estudia un semestre en sus campus de Suiza, España o China, interactúa con estudiantes de más de 100 países y realiza prácticas profesionales de primer nivel en su Hotel Escuela y empresas globales.



GLION

Glion

GLION Institute of Higher Education ofrece especialización de vanguardia en hospitalidad en sus campus de Londres y Suiza. Mediante este convenio, puedes cursar tu último semestre en Glion y especializarte en áreas de alta demanda como Luxury Brand Management, International Development and Finance o International Event Management.

Prácticas & Pasantías Preprofesionales

7 restaurantes

de la Universidad San Francisco de Quito

+100 alianzas con líderes

de la industria












Horas prácticas

Prácticas internas

Durante el transcurso de sus estudios, los estudiantes tienen la oportunidad de realizar prácticas preprofesionales en los 8 restaurantes de la Universidad San Francisco de Quito: Cafetería No Sea Malito, Restaurante Vía Bonita, Apice, La Tratto, Pirámide, Ambrosía USFQ Bakery, USFQ Catering 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.

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.



Salida HIP - Horeca Professional Expo, Madrid / Semana Internacionalización Buenos Aires, Argentina / Salida de Campo a Sinchi Warmi Puerto Misahuallí, Amazonía

Testimonios



CAMILA MEDINA

Hace 7 años me gradué de Gastronomía en la USFQ, un lugar que marcó un antes y un después en mi vida. La universidad me dio la oportunidad de vivir el mundo real: prácticas en sus restaurantes, vender y experimentar la adrenalina de grandes eventos hasta encontrar mi verdadero clic. En mi caso, el intercambio a Francia en 2017 cambió mi rumbo por completo y me enamoró de la pastelería francesa.

Hoy, gracias a la guía de grandes profesionales y a los contactos que se convirtieron en mis clientes, lidero mi propia marca, Camomilas. Somos pioneros en mesas dulces de pastelería francesa para grandes eventos: bodas y corporativos, hoy contamos con nuestro propio espacio, donde poco a poco nos hemos robado muchos corazones gracias a nuestra calidad. En resumen la USFQ: impulsa, forma a líderes y pioneros del futuro.



FELIPE MORETA

Para mí, la universidad no estaba dentro de mis planes. Salí del colegio con otras perspectivas y con el deseo de emprender en el mundo de alimentos y bebidas, aunque todavía no sabía con claridad qué camino seguir. Al mirar atrás, nunca imaginé que elegiría Gastronomía. Sin embargo, en un curso de verano del CHAT descubrí, entre sus cocinas, una curiosidad que me abrió las puertas a este mundo y terminó cambiándome la vida.

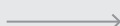
Desde entonces, he tenido la oportunidad de viajar, aprender y trabajar en algunos de los restaurantes que más admiro en Quito. Pero, más allá de la técnica y la experiencia profesional, la carrera me dejó una enseñanza que hoy llevo como un mantra: estoy en camino de convertirme en un gran emprendedor y cocinero, pero sobre todo en una persona con valores. Una buena persona.

Proceso de admisión



Crea tu cuenta

admision.usfq.edu.ec



Completa

tu solicitud y elige tu fecha de examen



Paga

tu proceso de admisión



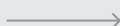
Anexa

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: \$33.320 para estudiar gastronomía
- Estudiantes de tercer 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

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



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



USFQ Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo
@usfqchat