



Estudia

Hospitalidad y Hotelería

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 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.

Objetivos de Aprendizaje

CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

1. Identificar y aplicar los conocimientos y habilidades necesarias 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.



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 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.

Los graduados aplicarán sus conocimientos en empresas e instituciones públicas y privadas como hoteles, restaurantes, resorts, empresas de turismo, líneas aéreas, parques recreativos, spas, tecnología de hospitalidad, empresas de manejo de eventos y empresas deportivas, marketing y redes sociales, hospitales, casinos, cruceros, entre muchas otras.



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



Menciones

Hospitalidad y Hotelería

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

Mención en Alimentos y Bebidas

- Nutrición Humana + Lab
- Conceptos y Técnicas 2 + PRA
- Administración de Operaciones
- Contabilidad Financiera
- Administración de Costos
- Una clase de Alta Cocina:
Ecuatoriana, Francesa, Asiática o Mundial

Mención en Emprendimiento

- Innovación
- Creatividad Empresarial
- Hablar en Público
- Herramientas Digitales 1 o Marketing Digital
- Dirección Empresas Familiares o
Proyectos Empresariales

Mención en Publicidad

- Principios de Publicidad
- Herramientas Digitales
- Marketing comunicacional
- Planning e Insight
- Marketing de Restaurantes

Mención en Finanzas

- Principios de Macroeconomía
- Finanzas Corporativas
- Mercados Financieros
- Administración Tributaria
- Administración de Costos o Principios
de Seguros

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

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



Paola Torres

Coordinadora Carrera de
Hospitalidad y Hotelería

Máster en Gestión de Empresas Hoteleras,
Universitat Autònoma de Barcelona

(+593 2) 297-1700, ext. 1741

ptorres@usfq.edu.ec

“La hospitalidad es el espíritu de amabilidad, calidez y atención que compartimos todos quienes vivimos con pasión una industria dedicada a crear experiencias a través del servicio.

La carrera de Hospitalidad y Hotelería de la USFQ, fundamentada en los valores más intrínsecos de la hospitalidad, es un programa diseñado para que los estudiantes puedan desarrollar con éxito una carrera global en una industria de alto crecimiento”

Convenios Internacionales



DISNEY



LES ROCHES



GLION

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.

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.



HOSPITALIDAD

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

Cumbayá
Galápagos

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



HOSPITALIDAD

Minor en Gestión Deportiva y de Entretenimiento

Este minor permitirá al estudiante conocer de cerca los elementos que componen la industria deportiva y de entretenimiento, busca impartir conocimientos sobre el desarrollo del deporte y el espectáculo como motor del turismo. Se toman en cuenta para el desarrollo de los contenidos el manejo de eventos deportivos, la movilidad en torno a festivales, torneos y participaciones deportivas.

Por otro lado, se analizará cómo gestionar empresas dentro de esta industria, cuando el deporte y el espectáculo se combinan en el llamado 'Sportainment'. No se analiza el deporte únicamente desde la perspectiva del atleta. Sino también, desde la experiencia del espectador, ya que parte fundamental de la hospitalidad es formar profesionales capaces de generar experiencias memorables dentro de espacios recreativos.

Malla Académica

Introducción a la Hospitalidad

Gestión de Eventos Deportivos

Introducción al Entretenimiento

Turismo Deportivo

Sportainment Marketing

Optativa 1



HOSPITALIDAD

Minor en Organización de Eventos

El minor en Organización de Eventos brinda al estudiante la oportunidad de obtener conocimientos especializados en el campo de la organización y administración de eventos. Los alumnos que opten por esta subespecialización se enfocarán en desarrollar habilidades aplicables a la gestión y dirección de negocios dirigidos a la organización de eventos de toda índole.

Se explorarán a lo largo de este programa los distintos tipos de eventos, como lo son; bodas, ferias, eventos deportivos, eventos académicos, exhibiciones, etc. Así como, áreas de conocimiento necesarios para el desarrollo de los mismos. Entre ellas, gestión operativa, comunicación, administración de recursos, relaciones públicas, y otras.

Malla Académica

Organización de Bodas

Gestión de Eventos Deportivos

Relaciones Públicas 1

Eventos y Protocolo

Administración de Eventos

Prácticas pre-profesionales


7 restaurantes
de la Universidad San Francisco de Quito

+20 alianzas
con líderes
de la industria

Horas
prácticas

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.

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

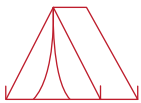
Campo Laboral



Restaurantes



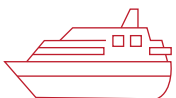
Resorts



Campamentos



Clubes sociales y deportivos



Cruceros



Aerolíneas



Eventos sociales y corporativos



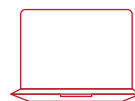
Catering



Agencia de viajes



Transportación



Corporaciones de promoción turística

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, Alumnus Hospitalidad y Hotelería Alumnus Minor en Turismo Sustentable

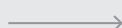
Creo que la vida se conforma por momentos de impacto, por aquellas experiencias que te ayudan a convertirte en la persona que realmente eres. En mi vida, uno de estos grandes momentos sucedió cuando tuve la increíble oportunidad de estudiar en las Islas Galápagos con la USFQ. Siempre he sido una persona 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



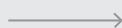
Crea tu cuenta
admision.usfq.edu.ec



Completa
tu solicitud y elige tu
fecha de examen



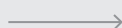
Paga
tu proceso de admisión



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 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: **50% 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



Nuestros Alumni
son líderes en
la industria

USFQ | COLEGIO DE
HOSPITALIDAD,
ARTE CULINARIO Y TURISMO



USFQ Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo
@usfqchat