

PRIMER AÑO

COD	PRIMER SEMESTRE	CRÉDITOS
ESP 1001	CG - Escritura Académica	3
ARL 1001	CG - Autoconocimiento	3
ECN 1001	CG - Introducción a la Economía	3
MAT 1002	CG - Matemáticas Aplicadas	3
GST 1001	Administración Culinaria	3
GST 1002	Sanidad Alimentaria	3
ESL 0001	Inglés Nivel 1	0
TOTAL		18

COD	SEGUNDO SEMESTRE	CRÉDITOS
ARL 1002	CG - Cosmos	3
TIC 1001	CG - Herramientas de Oficina	3
ARTE	CG - Arte	3
ARL 2001	CG - Ser y Cosmos	3
HSP 1001	Introducción a la Hospitalidad	3
GST 1101	Conceptos y Técnicas 1 +PRA	3
ESL 0002	Inglés Nivel 2	0
ESL 0003	Inglés Nivel 3	0
TOTAL		18

SEGUNDO AÑO

COD	TERCER SEMESTRE	CRÉDITOS
CCSS 2000	CG - Ciencias Sociales 2000	3
NUT 1001	CG - Nutrición Humana +Lab	3
CON 1001	Principios de Contabilidad	3
GST 2102	Conceptos y Técnicas 2 +PRA	3
GST 2002	Panadería	3
GST 2001	Servicio y Protocolo	3
ESL 0004	Inglés Nivel 4	0
ESL 0005	Inglés Nivel 5	0
TOTAL		18

COD	CUARTO SEMESTRE	CRÉDITOS
CON 2001	Contabilidad Financiera	3
GST 2005	Francés Culinario	3
MAT 1101	Estadística 1	3
HSP 2001	Administración de A&B	3
GST 2003	Carnicería y Charcutería	3
GST 2004	Garnish	3
ESL 0006	Inglés Nivel 6	0
TOTAL		18

TERCER AÑO

COD	QUINTO SEMESTRE	CRÉDITOS
LIT/FIL	CG - Humanidades	3
ADM 3002	CG - Emprendimiento	3
MAK 1001	Principios de Marketing	3
GST 3001	Alta Cocina Ecuatoriana +PRA	3
GST 3002	Química de Alimentos	3
GST 3003	Pastelería	3
TOTAL		18

COD	SEXTO SEMESTRE	CRÉDITOS
ELECTIVA	CG - Electiva 1/2	3
ENG 1001E	CG - Writing and Rhetoric	3
HSP 3002	Administración de Eventos	3
GST 3005	Alta Cocina Francesa +PRA	3
GST 3006	Garde Manger	3
GST 3007	Repostería y Chocolatería	3
HSP 0001	Coloquios	0
GST 4000	Práctica PreProfesional PASEM	0
TOTAL		18

CUARTO AÑO

COD	SÉPTIMO SEMESTRE	CRÉDITOS
HSP 4001	Gerencia Financiera HSP	3
HSP 3001	Recursos Humanos HSP	3
GST 4001	Alta Cocina Asiática	3
GST 4002	Alta Cocina Mundial	3
GST 4003	Enología	3
PREP TIT	Preparación Opción Titulación	3
PRC 2000	Aprendizaje y Servicio PASEC	0
GST 0010	Cultura Gastronómica	0
TOTAL		18

COD	OCTAVO SEMESTRE	CRÉDITOS
CCSS 3000	CG - Ciencias Sociales 3000	3
ADM/MAK	Entorno Legal de los Negocios ó Marketing de Servicios	3
ELECTIVA	CG - Electiva 2/2	3
GST 4004	Diseño de Restaurantes	3
GST 4005	Marcus	3
DES TIT	Desarrollo Opción Titulación	3
DEP 0010	Deportes	0
TOTAL		18

TOTAL CRÉDITOS	144
----------------	-----

* CG = Colegio General.

* 3 créditos equivalen a 144 horas.

* Los cursos que tienen 0 créditos son requisitos de titulación.



UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO
COLEGIO DE HOSPITALIDAD, ARTE CULINARIO Y TURISMO
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
MODALIDAD: PRESENCIAL
ESTUDIANTES ADMITIDOS A PARTIR DE ENERO



PRIMER AÑO

COD	PRIMER SEMESTRE ENERO	CRÉDITOS
TIC 1001	CG - Herramientas de Oficina	
ESP 1001	CG - Escritura Académica	3
ARL 1001	CG - Autoconocimiento	3
ECN 1001	CG - Introducción a la Economía	3
MAT 1002	CG - Matemáticas Aplicadas	3
HSP 1001	Introducción a la Hospitalidad	3
ESL 0001	Inglés Nivel 1	0
TOTAL		15

COD	SEGUNDO SEMESTRE AGOSTO	CRÉDITOS
ARL 1002	CG - Cosmos	3
ARTE	CG - Arte	3
ARL 2001	CG - Ser y Cosmos	3
GST 1002	Sanidad Alimentaria	3
GST 1001	Administración Culinaria	3
GST 1101	Conceptos y Técnicas 1 +PRA	3
ESL 0002	Inglés Nivel 2	0
ESL 0003	Inglés Nivel 3	0
TOTAL		18

SEGUNDO AÑO

COD	TERCER SEMESTRE	CRÉDITOS
GST 2003	Carnicería y Charcutería	3
NUT 1001	CG - Nutrición Humana +Lab	3
CON 1001	Principios de Contabilidad	3
GST 2102	Conceptos y Técnicas 2 +PRA	3
GST 2002	Panadería	3
GST 2001	Servicio y Protocolo	3
ESL 0004	Inglés Nivel 4	0
ESL 0005	Inglés Nivel 5	0
TOTAL		18

COD	CUARTO SEMESTRE	CRÉDITOS
CCSS 2000	CG - Ciencias Sociales 2000	3
GST 2005	Francés Culinario	3
MAT 1101	Estadística 1	3
HSP 2001	Administración de A&B	3
CON 2001	Contabilidad Financiera	3
GST 2004	Garnish	3
ESL 0006	Inglés Nivel 6	0
TOTAL		18

TERCER AÑO

COD	QUINTO SEMESTRE	CRÉDITOS
GST 3006	Garde Manger	3
ADM 3002	/D Emprendimiento	3
MAK 1001	Principios de Marketing	3
GST 3001	Alta Cocina Ecuatoriana +PRA	3
GST 3002	Química de Alimentos	3
GST 3003	Pastelería	3
TOTAL		18

COD	SEXTO SEMESTRE	CRÉDITOS
ELECTIVA	/D Electiva 1/2	3
ENG 1001E	/D Writing and Rhetoric	3
HSP 3002	Administración de Eventos	3
GST 3005	Alta Cocina Francesa +PRA	3
LIT/FIL	/D Humanidades	3
GST 3007	Repostería y Chocolatería	3
HSP 0001	Coloquios	0
GST 4000	Práctica PreProfesional PASEM	0
TOTAL		18

CUARTO AÑO

COD	SÉPTIMO SEMESTRE	CRÉDITOS
GST 4004	Diseño de Restaurantes	3
HSP 3001	Recursos Humanos HSP	3
GST 4001	Alta Cocina Asiática	3
GST 4002	Alta Cocina Mundial	3
GST 4003	Enología	3
PREP TIT	Preparación Opción Titulación	3
PRC 2000	Aprendizaje y Servicio PASEC	0
GST 0010	Cultura Gastronómica	0
TOTAL		18

COD	OCTAVO SEMESTRE	CRÉDITOS
CCSS 3000	/D Ciencias Sociales 3000	3
ADM/MAK	Entorno Legal de los Negocios ó Marketing de Servicios	3
ELECTIVA	/D Electiva 2/2	3
HSP 4001	Gerencia Financiera HSP	3
GST 4005	Marcus	3
DES TIT	Desarrollo Opción Titulación	3
DEP XXXX	Deportes	0
TOTAL		18

TOTAL CRÉDITOS	144
----------------	-----

* CG = Colegio General

* 3 créditos equivalen a 144 horas.

* Los cursos que tienen 0 créditos son requisitos de titulación.



UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO - USFQ
COLEGIO DE HOSPITALIDAD, ARTE CUL. Y TUR.
GASTRONOMÍA / GASTRONOMY
MODALIDAD PRESENCIAL - 8 SEMESTRES
ESTUDIANTES ADMITIDOS A PARTIR DE AGOSTO 2017



CUMPLIMIENTO DE CARRERA

Niveles de Inglés (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 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.
Prácticas Comunitarias	160 horas se cumplen tomando el seminario de Aprendizaje y Servicio a partir de segundo año.
Deportes	Todo estudiante debe tomar una clase de deporte 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.

DETALLE DE CUMPLIMIENTO DE CARRERA

* 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.

* Para cumplir con el requisito de Ciencias Sociales 2000 y 3000, el estudiante debe optar por una materia de los siguientes códigos: ANT (Antropología)/ ARH (Historia del Arte)/ HIS (Historia)/ RCL (Resolución de Conflictos)/ REL (Relaciones Internacionales)/ POL (Ciencias Políticas)/ PSI (Psicología)/ SOC (Sociología).

* Para cumplir con el requisito de Arte, el estudiante debe optar por una materia de los siguientes códigos: ART (Arte)/ DAN (Danza)/ TEA (Teatro)/ MUS (Música).

* Para cumplir con el requisito de Ciencias, el estudiante debe tomar la materia NUT 1001 Nutrición Humana +Lab

* Se recomienda fuertemente que apenas los estudiantes aprueben el nivel 6 de inglés se registren en la materia ENG 1001E Writing and Rhetoric.

* Para registrarse en ENG 1001E Writing and Rhetoric, se debe haber aprobado todos los niveles de inglés.

* Cualquier materia que no se encuentre como requisito en la malla curricular puede servir como Electiva Libre de Colegio General.

* 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.

CONSIDERACIONES ESPECIALES

* Materias que se pueden revalidar con el programa Disney.

* Materias que se pueden revalidar con el programa de Paul Bocuse.