

CARRERA DE **GESTIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA**

Lidera la gestión de proyectos gastronómicos innovadores y la administración de operaciones de los servicios de alimentos y bebidas en corporaciones nacionales e internacionales, o en tu propia empresa, con gran sentido de responsabilidad social y visión global.



¿POR QUÉ ESTUDIARLA EN LA USIL?

- ▶ **INTERCAMBIOS**
Intercambios laborales, académicos y culturales, como el programa de Disney Culinary Program.
- ▶ **ACREDITACIÓN DE ACPHA Y UNWTO.TEDQUAL**
Garantizan una formación de calidad y que responde a estándares exigidos por organismos internacionales.
- ▶ **INFRAESTRUCTURA DE PRIMER NIVEL EN LATINOAMÉRICA**
Con laboratorios especializados e implementados con el mejor equipamiento para que puedas experimentar tu carrera desde el primer día.
- ▶ **ALIANZAS ESTRATÉGICAS**
Nuestros alumnos aprenden y viven experiencias únicas gracias a los 27 convenios suscritos con instituciones del Perú y el mundo líderes en el sector.
- ▶ **PRÁCTICAS PROFESIONALES**
En prestigiosas empresas de los rubros de hotelería, restauración, turismo y alimentos, ubicadas en el Perú y el extranjero.



PERFIL DEL EGRESADO

- ▶ Aplica herramientas para la gestión y evaluación de proyectos gastronómicos que se adaptan a diferentes entornos.
- ▶ Analiza contextos socioculturales y utiliza equipos multidisciplinares para desarrollar productos y servicios gastronómicos.
- ▶ Aplica conceptos y procesos culinarios en la creación de proyectos gastronómicos que cumplen con los estándares de calidad requeridos.
- ▶ Desarrolla conceptos, productos, servicios o procesos innovadores en el rubro de la gastronomía.



CAMPO LABORAL

Podrás desempeñarte profesionalmente en restaurantes nacionales e internacionales, áreas de producción de alimentos y bebidas, industria de la hospitalidad, industria del entretenimiento, campamentos mineros, clínicas y hospitales, así como servicios de *catering*, organización de eventos, consultoras o en tu propia empresa.

¿QUÉ PUESTOS ASUMIRÁS?



- ▶ Gerente de restaurante y/o áreas relacionadas a alimentos y bebidas
- ▶ Organizador de eventos (catering institucional y aéreo)
- ▶ Gerente de marketing gastronómico
- ▶ Gerente de logística en empresas relacionadas a alimentos y bebidas
- ▶ Desarrollador, asesor o consultor de proyectos gastronómicos

TESTIMONIO



MARCO LEÓN

Egresado de la carrera de Gestión e Innovación en Gastronomía, especializado en alimentación saludable y circular. Emprendedor socioambiental, CEO y fundador de Fresko.

“En la USIL estudié Gastronomía. Lo complementé con las distintas herramientas y las oportunidades que la universidad ofrece en el mundo del emprendimiento. Así, desarrollé mi propia empresa enfocada en temas de alimentación sostenible y foodtech”.

MALLA CURRICULAR

<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lenguaje I • Matemática • Ciencia de los Alimentos y Bebidas • Desarrollo Humano • Alimentos, Cultura y Gastronomía • English I 	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biodiversidad y Sostenibilidad de Alimentos • Economía General • Gastrodiplomacia y Food Media • Pastelería y Panadería • Técnicas Culinarias II • English VI: RREL
<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lenguaje II • Administración para los Negocios • Bases Fisiológicas I • Sanidad e Higiene de Alimentos y Bebidas • Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas • English II 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocina Peruana • Gestión de Negocios Gastronómicos • Investigación y Análisis de Mercado • Finanzas Empresariales • Creatividad e Innovación: Design Thinking
<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estadística General • Realidad Nacional y Globalización • Bases Fisiológicas II • Alimentación y Nutrición • Control de Costos Gastronómicos • English III 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> • Administración del Talento Humano • Gestión de Eventos • Gastronomía Líquida • Legislación Turística, Hotelera y de la Gastronomía • Evaluación de Proyectos • Electivo 1
<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contabilidad General • Técnicas Culinarias I • Metodología de la Investigación • Sociedad, Estado y Empresa • English IV 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seminario I • Turismo Gastronómico Sostenible • Diseño y Equipamiento Gastronómico • Cocina Sostenible • Electivo 2
<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análisis Gerencial de la Información Financiera • Cadena de Abastecimientos en Negocios Gastronómicos • Ética y Ciudadanía • Marketing • Gestión e Innovación de la Experiencia • English V 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seminario II • Proyecto Integrador • Electivo 3 • Electivo 4



MENCIONES

NUTRICIÓN Y SOSTENIBILIDAD

- ▶ Cocina Terapéutica y Funcional
- ▶ Estado Nutricional
- ▶ Comunicación Nutricional
- ▶ Nutrición y Negocios Sostenibles

EVENT MANAGEMENT

- ▶ Imagen Profesional, Etiqueta y Protocolo
- ▶ Catering Management
- ▶ Meetings Incentives, Conferences and Events
- ▶ Logística y Diseño de Eventos

PASTELERÍA

- ▶ Pastelería Intermedia
- ▶ Pastelería Avanzada
- ▶ Postres al Plato
- ▶ Petit Fours

ALTA COCINA

- ▶ Cocina Europea
- ▶ Garde Manger
- ▶ Cocina Novoandina
- ▶ Cocina Oriental

ESTUDIA EL DOBLE GRADO USIL-SIU

Obtén un grado de bachiller peruano y otro norteamericano otorgado por la San Ignacio University de Miami (EE. UU.). De esta forma, duplicas tus oportunidades laborales.

CARRERA USIL	CARRERA SIU
GESTIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA	INTERNATIONAL BUSINESS

SIN LÍMITES

CONTÁCTANOS

OFICINA DE ADMISIÓN

Lima: (01) 317 10 50
WhatsApp: 981 208 222
Provincias (llamada gratuita): 0 800 111 40
admisión@usil.edu.pe

@usil.peru
@usil
usil.edu.pe