



# GESTIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA

Gestiona proyectos gastronómicos innovadores y administra 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 ELEGIR USIL PARA ESTUDIAR ESTA CARRERA?

- INFRAESTRUCTURA DE PRIMER NIVEL**  
Tenemos uno de los complejos gastronómicos más desarrollados de Latinoamérica, con equipos de primera, para que pongas en práctica la teoría. Adicionalmente, un estudio de TV exclusivo para programas que exponen lo mejor de la cocina nacional y del extranjero; y un aula sensorial de cata.
- CONVENIOS PARA PRÁCTICAS PREPROFESIONALES**  
Con las firmas más reconocidas del rubro hotelero, de la restauración, del sector alimentos y de la industria del entretenimiento, tanto nacionales como internacionales, como Blue Diamond Resorts, Club Med, entre otros. Estudiando en USIL podrás participar en el Disney Culinary Program.
- INTERCAMBIO ACADÉMICO INTERNACIONAL**  
Contamos con 27 convenios con instituciones del Perú y otras partes del mundo para que salgas de intercambio académico. Así, tu perfil tendrá un importante componente internacional.
- CONVENIO CON EMIRATES ACADEMY OF HOSPITALITY MANAGEMENT EN DUBAI**  
Podrás viajar, estudiar y, al terminar, extender tu estadía para seguir trabajando. También podrás aplicar para cursos de posgrado.

La carrera está acreditada por



## EL MUNDO: TU GRAN CAMPO DE ACCIÓN

### ¿QUÉ HARÁS COMO PROFESIONAL?

- Liderarás equipos **multidisciplinarios** para desarrollar productos y servicios gastronómicos.
- Aplicarás **herramientas** para la gestión y la evaluación de proyectos gastronómicos.
- Desarrollarás **conceptos, productos, servicios o procesos innovadores** en el rubro de la gastronomía, en diferentes entornos.



### PROYÉCTATE CON LOS PUESTOS QUE PODRÁS OCUPAR

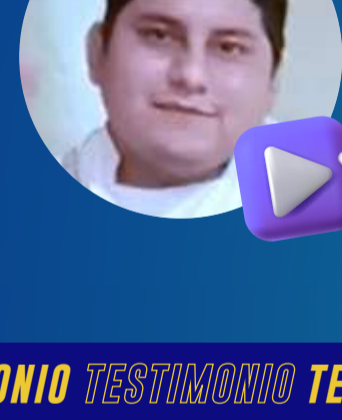
- GERENTE DE MARKETING GASTRONÓMICO
- ORGANIZADOR DE EVENTOS
- GERENTE DE RESTAURANTE Y/O ÁREAS RELACIONADAS A ALIMENTOS Y BEBIDAS
- LÍDER DEL SERVICIO DE CATERING INSTITUCIONAL Y AÉREO
- GERENTE DE LOGÍSTICA EN EMPRESAS RELACIONADAS A ALIMENTOS Y BEBIDAS
- DESARROLLADOR, ASESOR O CONSULTOR DE PROYECTOS GASTRONÓMICOS



También podrás crear **tu propio emprendimiento** gracias a tus cursos de **gestión empresarial y al ecosistema emprendedor** que conforma **EL ADN USIL**.

## NUESTROS EGRESADOS DESTACAN POR SU VISIÓN GLOBAL Y EMPRESARIAL

¡Dale play y mira este testimonio!



**RAYSER OMAR**  
Egresado de la carrera



TESTIMONIO TESTIMONIO TESTIMONIO TESTIMONIO TESTIMONIO TESTIMONIO TESTIMONIO

## UNA MALLA CURRICULAR COMPLETA, ACTUALIZADA Y POTENTE QUE TE DISTINGUE

<b>1</b> • Alimentos, Cultura y Gastronomía • Ciencia de los Alimentos y Bebidas • Desarrollo Humano • English I • Lenguaje I • Matemática	<b>2</b> • Administración para los Negocios • Bases Fisiológicas I • English II • Lenguaje II • Operaciones y Servicios de Alimentos y Bebidas • Sanidad e Higiene de los Alimentos y Bebidas	<b>3</b> • Alimentación y Nutrición • Bases Fisiológicas II • Control de Costos Gastronómicos • English III • Estadística General • Realidad Nacional y Globalización	<b>4</b> • Contabilidad General • English IV • Metodología de la Investigación • Sociedad, Estado y Empresa • Técnicas Culinarias I	<b>5</b> • Análisis Gerencial de la Información Financiera • Cadena de Abastecimientos en Negocios Gastronómicos • English V • Ética y Ciudadanía • Gestión e Innovación de la Experiencia • Marketing
<b>6</b> • Biodiversidad y Sostenibilidad de Alimentos • Economía General • English VI: RREL • Gastrodiplomacia y Food Media • Pastelería y Panadería • Técnicas Culinarias II	<b>7</b> • Cocina Peruana • Creatividad e Innovación: Design Thinking • Finanzas Empresariales • Gestión de Negocios Gastronómicos • Investigación y Análisis de Mercado	<b>8</b> • Administración del Talento Humano • Evaluación de Proyectos • Gastronomía Líquida • Gestión de Eventos • Legislación Turística, Hotelera y de la Gastronomía • Electivo 1	<b>9</b> • Cocina Sostenible • Diseño y Equipamiento Gastronómico • Seminario I • Turismo Gastronómico Sostenible • Electivo 2	<b>10</b> • Proyecto Integrador • Seminario II • Electivo 3 • Electivo 4

● Gestión    ● Especialidad    ● Electivos    ● Estudios generales    ● Inglés    ● Investigación formativa

### MENCIONES

- NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA SOSTENIBLE
- PASTELERÍA
- EVENT MANAGEMENT
- ALTA COCINA

Por nuestra política de mejora continua y excelencia académica, la malla curricular está sujeta a cambios.

## UN GRADO ACADÉMICO DE LOS ESTADOS UNIDOS

### PROGRAMA GRADO AMERICANO

Con nosotros tendrás la posibilidad de estudiar otra carrera al mismo tiempo y egresar con un **bachelor norteamericano** gracias a nuestra alianza con **San Ignacio University (SIU)** de Miami.

SI ELIGES GESTIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA EN USIL, TAMBIÉN PUEDES ESTUDIAR EN SIU:  
**INTERNATIONAL BUSINESS HOSPITALITY MANAGEMENT**



## VIVE TU CARRERA SIN LÍMITES

### OFICINA DE ADMISIÓN

WHATSAPP: 981 208 222  
 LIMA: (01) 317 10 50  
 ADMISION@USIL.EDU.PE

@usil.peru  
 @usil  
 usil.edu.pe