



ARTE CULINARIO

Conviértete en un chef creativo e innovador, que deleite a los comensales de cualquier parte del mundo gracias al dominio de las más sofisticadas técnicas de la cocina nacional e internacional y de la tradición culinaria.

¿POR QUÉ ELEGIR USIL PARA ESTUDIAR ESTA CARRERA?

- UNA DE LAS MEJORES INFRAESTRUCTURAS DE LATINOAMÉRICA**
Llevarás la teoría a la práctica en laboratorios de primer nivel, implementados con el mejor equipamiento para que tu aprendizaje no tenga límites.
- ACCESO AL DISNEY CULINARY PROGRAM**
Tendrás la oportunidad de viajar a una de las empresas más famosas de la industria del entretenimiento para que vivas experiencias únicas laborales, académicas y culturales.
- PRÁCTICAS PROFESIONALES**
Hemos elegido a los más prestigiosos restaurantes del Perú y del extranjero para que demuestres tu talento y sigas reforzando técnicas al lado de renombrados chefs.
- APRENDIZAJE CON LOS MEJORES**
Los chefs docentes que dictarán tus clases están acreditados por la American Culinary Federation (ACF).
- INTERCAMBIO ACADÉMICO**
Hemos establecido convenios con 18 instituciones de diferentes partes del mundo para que salgas de intercambio y obtengas nuevas perspectivas que nutran tu carrera. Así, tu perfil profesional tendrá un gran 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?

➤ **Crearás experiencias sensoriales inolvidables para los comensales**, valiéndote de técnicas culinarias tradicionales y de avanzada y preservando los más altos estándares sanitarios y nutricionales.

➤ **Dirigirás la producción de alimentos** en diversas empresas o en tu propio negocio.



PROYÉCTATE CON LOS PUESTOS QUE PODRÁS OCUPAR

- ★ CHEF EJECUTIVO
 - ★ DIRECTOR DE PRODUCCIÓN EN RESTAURANTES
 - ★ DIRECTOR DE DESARROLLO DE PRODUCTO EN EMPRESAS ALIMENTARIAS
 - ★ DIRECTOR EN ÁREAS DE COCINA Y NUTRICIÓN DE CLÍNICAS Y HOSPITALES
 - ★ RESPONSABLE O CONSULTOR DE EVENTOS Y BANQUETES
 - ★ RESPONSABLE DE LA PRODUCCIÓN EN EMPRESAS DE CATERING INSTITUCIONAL Y MULTISECTORIAL
- 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!



ELIANA PEÑA
Egresada de la carrera



TESTIMONIO TESTIMONIO TESTIMONIO TESTIMONIO TESTIMONIO TESTIMONIO TESTIMONIO

UNA MALLA CURRICULAR POTENTE QUE INCLUYE CURSOS DE INGLÉS Y DE GESTIÓN EMPRESARIAL

01 02 03 04 05

Lenguaje y Comunicación I	Lenguaje y Comunicación II	Estadística Descriptiva e Inferencia Estadística	Fundamentos del Liderazgo Sostenible	Marketing
Fundamentos en Competencias Digitales	Administración para los Negocios	Ética y Ciudadanía	Metodología de la Investigación Científica	Gastronomía Funcional
Matemática	Realidad Nacional y Globalización	Principios de Economía	Fundamentos Contables y Financieros	Costos de Alimentos y Bebidas
Ciencia de los Alimentos y Bebidas	Salud e Higiene de los Alimentos y Bebidas	English III	Fundamentos y Técnicas de Cocina II	Técnicas y Procesos de Panificación II
Introducción al Arte Culinario y Sostenibilidad	Fundamentos y Técnicas de Cocina I	Técnicas y Procesos de Panificación I	English IV	Fundamentos y Técnicas de Pastelería II
English I	English II	Fundamentos y Técnicas de Pastelería I		Técnicas de Servicio de Alimentos y Bebidas

06 07 08 09 10

Oportunidades de Negocios	Catering Management and High Volume Production	Managing Hospitality Human Resources	Proyecto de Tesis I	Proyecto de Tesis II
Gestión Culinaria	Cocina Mediterránea	Evaluación de Proyectos	Cocina Oriental	Técnicas en el Arte Culinario de Vanguardia
Investigación y Análisis de Mercado	Diseño y Equipamiento Gastronómico	Innovación y Nuevas Tendencias Culinarias	Proyecto Integrador	Desarrollo de Concepto
Cocina Peruana Tradicional y Contemporánea	Garde Manger	Food Design	English for Culinary Application	Electivo 4
Análisis Gerencial de la Información Financiera	Electivo 1	Electivo 2	Electivo 3	Electivo 5

Malla curricular sujeta a cambios por nuestro principio de mejora continua y actualización constante.

● Cursos generales
● Cursos de especialidad
● Cursos específicos
 Curso presencial
 Curso virtual

MENCIONES

- Gastronomía Peruana
- Administración de Eventos
- Pastelería Panadería y Chocolatería
- Food Design y Sistemas Alimentarios

PARA UN MUNDO SIN LÍMITES TENEMOS LAS MODALIDADES PRESENCIAL, SEMIPRESENCIAL Y A DISTANCIA*

Estas tres modalidades te permiten cursar tus estudios con diversidad de virtualidad para que decidas cómo quieres estudiar:



PRESENCIAL

Podrás llevar hasta 20 % de créditos aprobados de forma virtual.



SEMIPRESENCIAL

Podrás llevar desde 21 % hasta 70 % de créditos aprobados de forma virtual.



A DISTANCIA

Podrás llevar desde 71 % hasta 80 % de créditos aprobados de forma virtual.

* Deberás elegir una modalidad al inicio de tu carrera. Conoce los términos y condiciones [aquí](#)

LA MEJOR TECNOLOGÍA HYFLEX CON MÁS DE 120 AULAS HÍBRIDAS



La enseñanza y aprendizaje HyFlex ofrece un enfoque flexible y adaptable que te permite aprender de forma presencial, remota, o una combinación de ambas. Con nuestras aulas híbridas podrás tener un mayor control y autonomía en tu proceso educativo.

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 ARTE CULINARIO EN USIL, TAMBIÉN PUEDES ESTUDIAR EN SIU:

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