



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

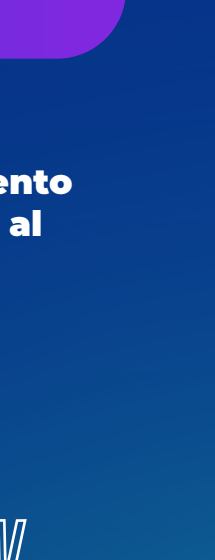
¿QUÉ HARÁS COMO PROFESIONAL?



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



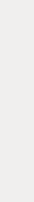
DIRECTOR DE PRODUCCIÓN EN RESTAURANTES



DIRECTOR DE DESARROLLO DE PRODUCTO EN EMPRESAS ALIMENTARIAS



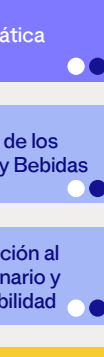
DIRECTOR EN ÁREAS DE COCINA Y NUTRICIÓN DE CLÍNICAS Y HOSPITALES



RESPONSABLE O CONSULTOR DE EVENTOS Y BANQUETES



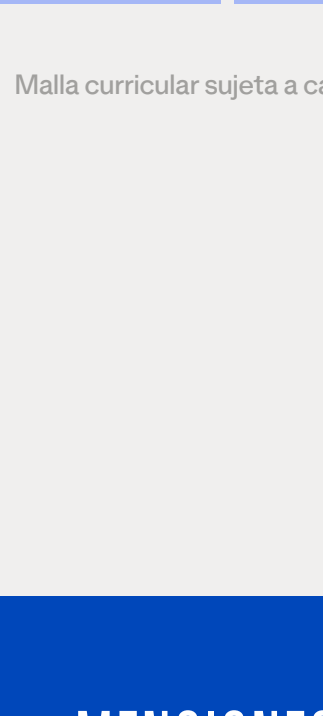
RESPONSABLE DE LA PRODUCCIÓN EN EMPRESAS DE CATERING INSTITUCIONAL Y MULTISECTORIAL



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

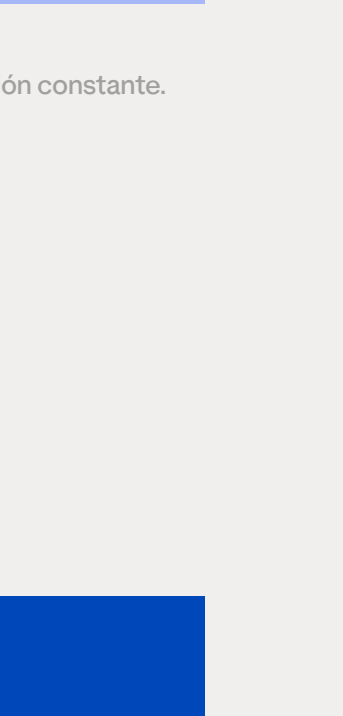
NUESTROS EGRESADOS DESTACAN POR SU VISIÓN GLOBAL Y EMPRESARIAL

¡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

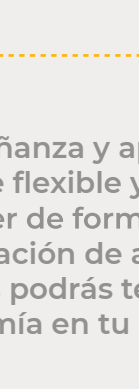
PARA UN MUNDO SIN LÍMITES TENEMOS LAS MODALIDADES PRESENCIAL, SEMIPRESENCIAL Y A DISTANCIA*

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



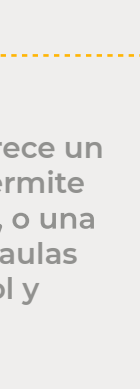
PRESENCIAL

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

GRADO AMERICANO

SU SAN IGNACIO UNIVERSITY USA

VIVE TU CARRERA SIN LÍMITES

OFICINA DE ADMISIÓN

WHATSAPP: 998 179 223
LIMA: (01) 317 10 50
ADMISION@USIL.EDU.PE

@usil.peru
@usil
usil.edu.pe