

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.



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.



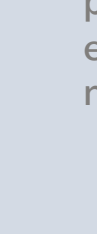
Prácticas profesionales

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.



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 laborales, académicas y culturales.



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.



Aprendizaje con los mejores

Los chefs docentes que dictarán tus clases están acreditados por la American Culinary Federation (ACF).

La carrera está acreditada por



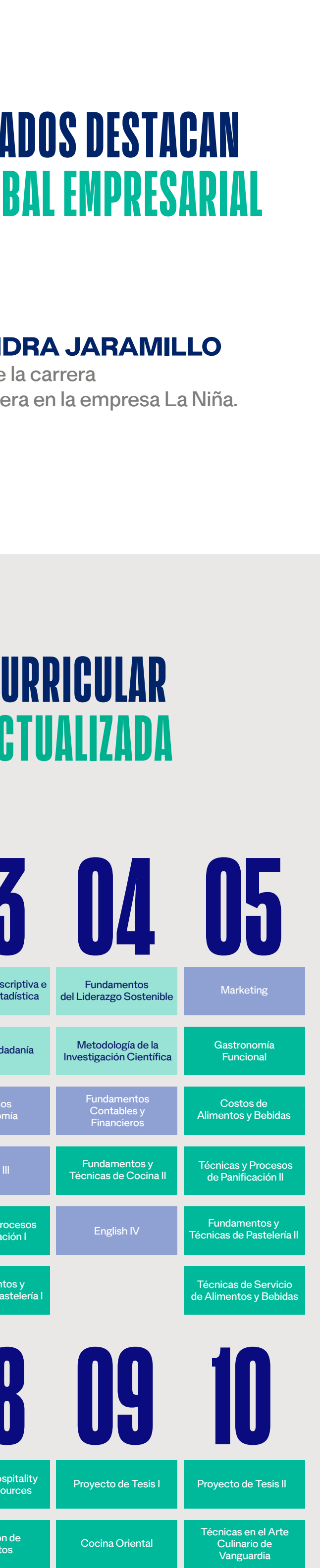
¿QUÉ HARÁS COMO PROFESIONAL?

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 EMPRESARIAL



ALEJANDRA JARAMILLO

Egresada de la carrera
Chef pastelera en la empresa La Niña.

UNA MALLA CURRICULAR POTENTE Y ACTUALIZADA

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	Sanidad 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

⇒ 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.

SEMI-PRESENCIAL

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: 998 179 223

admission@usil.edu.pe

📧 @usil_peru

📧 @usil

📧 usil.edu.pe