

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.



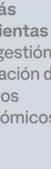
Convenios para prácticas profesionales

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.



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



¿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.

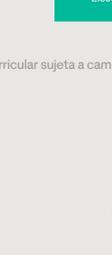
PROYÉCTATE CON LOS PUESTOS QUE PODRÁS OCUPAR

- 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 EMPRESARIAL



VLADIMIR HURTADO
Egresado de la carrera
Gerente de marca en el Grupo Acurio.

UNA MALLA CURRICULAR POTENTE Y ACTUALIZADA

01 02 03 04 05

English I	English II	English III	English IV	Fundamentos Contables y Financieros
Lenguaje y Comunicación I	Lenguaje y Comunicación II	Ética y Ciudadanía	Marketing	Cadena de Abastecimientos en Negocios Gastronómicos
Matemática	Administración para los Negocios	Principios de Economía	Fundamentos del Liderazgo Sostenible	Gestión e Innovación de la Experiencia
Fundamentos en Competencias Digitales	Realidad Nacional y Globalización	Estadística Descriptiva e Inferencia Estadística	Metodología de la Investigación Científica	Biodiversidad y Sostenibilidad de Alimentos
Alimentos, Cultura y Gastronomía	Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas	Fundamentos y Técnicas de Cocina I	Fundamentos y Técnicas de Cocina II	Creatividad e Innovación: Design Thinking
Ciencia de los Alimentos y Bebidas	Sanidad e Higiene de los Alimentos y Bebidas	Pastería y Panadería	Control de Costos Gastronómicos	Gastronomía Funcional

06 07 08 09 10

Análisis Gerencial de la Información Financiera	Legislación Aplicada al Sector	Evaluación de Proyectos	Proyecto de Tesis I	Proyecto de Tesis II
Gastronomía Líquida	Turismo Gastronómico Sostenible	Diseño y Equipamiento Gastronómico	Proyecto Integrador	Electivo 5
Strategic Hospitality Marketing	Gestión de Negocios Gastronómicos	Gestión de Eventos	Innovación y Nuevas Tendencias Culinarias	
Investigación y Análisis de Mercado	Oportunidades de Negocios	Managing Hospitality Human Resources	Cocina Sostenible	
Cocina Peruana Tradicional y Contemporánea	Food Tech	Bar y Coctelería	Electivo 4	
Electivo 1	Relaciones Públicas y Habilidades Sociales en los Negocios	Electivo 3		
	Electivo 2			

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



⇒ MENCIONES

- Cocina Avanzada
- Eventos y Catering
- Marketing
- Pastería Avanzada
- Tecnología, Innovación y Sostenibilidad

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 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: 998 179 223
admisión@usil.edu.pe

🌐 @usil_peru
📧 @usil
🌐 usil.edu.pe