

# 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.

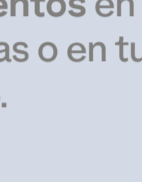
## ¿CUÁL ES NUESTRA MISIÓN?

Formar profesionales altamente tecnicados en gestión de alimentos con estándares internacionales, con liderazgo ético y bilingües, destacados por su versatilidad en la gestión de eventos, la creación de menús y la provisión de asesorías de alto nivel.

## ¿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 certificada por



## ¿QUÉ HARÁS COMO PROFESIONAL?

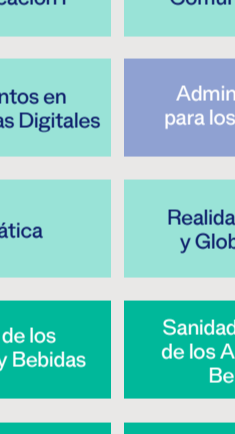
- Crearás experiencias sensoriales inolvidables para los comensales, valiéndote de técnicas culinarias tradicionales y de avanzada y preservando los más altos estándares sanitarios y nutricionales.
- Dirigirás la producción de alimentos en diversas empresas o en tu propio negocio.

## 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.



## 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	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

## MENCIONES

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

## PARA UN MUNDO SIN LÍMITES

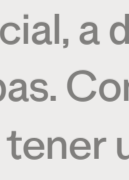
tenemos las modalidades presencial, semipresencial y a distancia\*

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



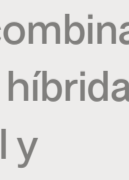
### PRESENCIAL

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, a distancia, o una combinación de ambas. Con nuestras aulas híbridas podrás tener un mayor control y autonomía en tu proceso educativo.

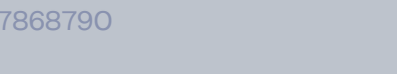
## UN GRADO ACADÉMICO DE LOS ESTADOS UNIDOS

### 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



**Oficina de Admisión**  
WhatsApp: 998 179 223  
admisión@usil.edu.pe

- @usil.peru
- @usil
- usil.edu.pe