

# GESTIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA



Lidera la gestión de proyectos gastronómicos innovadores y la administración de operaciones en servicios de alimentos y bebidas, ya sea en corporaciones nacionales e internacionales o en tu propia empresa, con gran sentido de responsabilidad social y visión global.

## ¿CUÁL ES NUESTRA MISIÓN?

Formar profesionales líderes en la gestión de operaciones de alimentos y bebidas, con la capacidad de desarrollar y dirigir proyectos gastronómicos, y comprometidos con el desarrollo del país.

## ¿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 la mejor cocina nacional e internacional; y un aula de análisis sensorial, cata y maridaje.
- Convenios para prácticas profesionales**  
 Con las firmas más reconocidas en el sector de alimentos en el rubro hotelero, de restauración y de la industria del entretenimiento a nivel nacional e internacional, como Blue Diamond Resorts, Club Med, Ceviche 105, entre otros. Estudiando en USIL podrás participar en el Disney Culinary Program.
- Intercambios nacionales e internacionales**  
 Contamos con 27 convenios con instituciones del Perú y otras partes del mundo para que salgas de intercambio académico. Así, tu perfil tendrá un componente internacional en un contexto globalizado.
- Convenio con Emiratity 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.

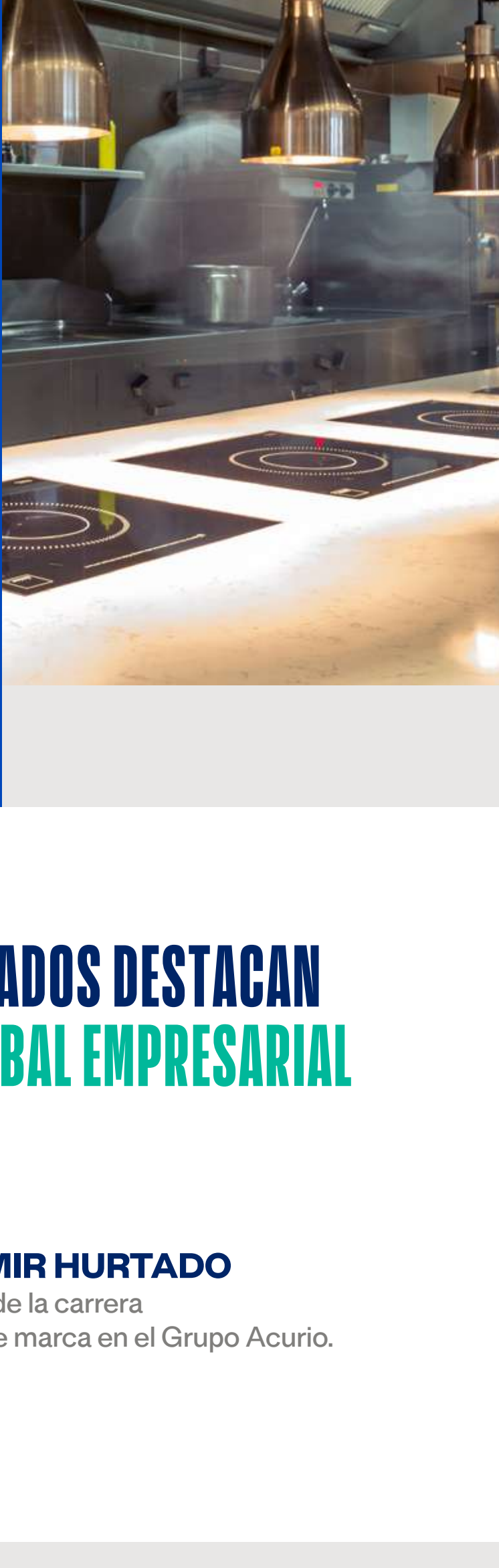
La carrera está certificada por

## ¿QUÉ HARÁS COMO PROFESIONAL?

- Aplicarás herramientas para gestionar y evaluar la viabilidad de proyectos gastronómicos, considerando los diferentes entornos.
- Desarrollarás productos y servicios gastronómicos en diversos contextos socioculturales con el fin de optimizar los recursos.
- Crearás conceptos y procesos culinarios para desarrollar tus habilidades sensoriales según los estándares de calidad requeridos.
- Investigarás e innovarás en conceptos, productos y servicios de alimentos y bebidas, considerando las tendencias sostenibles.

## PROYÉCTATE CON LOS PUESTOS QUE PODRÁS OCUPAR

- Emprendedor gastronómico.
- Gerente de restaurante y/o áreas de alimentos y bebidas.
- Organizador de eventos y catering.
- Gerente de marketing gastronómico.
- Gerente de logística en empresas vinculadas al sector gastronómico.
- Desarrollador, asesor o consultor de proyectos gastronómicos.



## 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

<b>01</b>	<b>02</b>	<b>03</b>	<b>04</b>	<b>05</b>
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	Salud e Higiene de los Alimentos y Bebidas	Pastelería y Panadería	Control de Costos Gastronómicos	Gastronomía Funcional
				Análisis Sensorial de los Alimentos y Bebidas
<b>06</b>	<b>07</b>	<b>08</b>	<b>09</b>	<b>10</b>
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
- Pastelería Avanzada
- Tecnología, Innovación y Sostenibilidad

## PARA UN MUNDO SIN LÍMITES

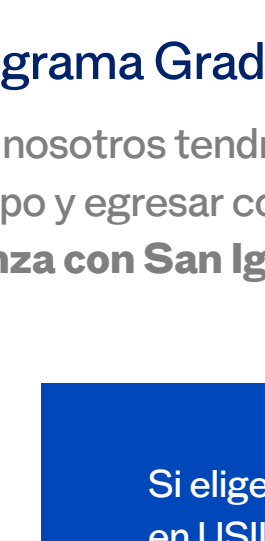
tenemos las modalidades presencial, semipresencial y a distancia\*

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.
- SEMPIPRESENCIAL**  
 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 Gestión e Innovación en Gastronomía en USIL, también puedes estudiar en SIU:

- ⇒ INTERNATIONAL BUSINESS
- ⇒ HOSPITALITY MANAGEMENT



# VIVE TU CARRERA SIN LÍMITES