



Administración Hotelera,  
Turismo y Gastronomía

# TU PUENTE AL MUNDO CON ADMINISTRACIÓN HOTELERA



Gestiona de manera sustentable prestigiosas empresas, nacionales e internacionales, dedicadas a los servicios.

## ¿POR QUÉ USI?



Campus gastronómico-hotelero considerado entre los mejores de Latinoamérica.



Acreditados por:



+ 23 años transformando vidas con los programas académicos de Disney International Programs.



Convenio con The Emirates Academy of Hospitality Management (Dubái) para estudiar y trabajar.



+ 320 convenios internacionales en los 5 continentes.

Top 10 de destinos



**GRADO AMERICANO**

**SIU** SAN IGNACIO UNIVERSITY MIAMI, FL

Estudia en San Ignacio University, en Miami, una de estas carreras al mismo tiempo:

International Business | Hospitality Management  
Marketing

Los grados de SIU son emitidos y válidos en United States of America. SIU está licenciada por Florida Department of Education y acreditada por Distance Education Accrediting Commission-DEAC, encontrándose listada en el Database of Accredited Postsecondary Institutions, del U. S. Department of Education's Office of Postsecondary Education-OPE.



## Malla curricular con **visión global empresarial**

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
Lenguaje y Comunicación I	Lenguaje y Comunicación II	Estadística Descriptiva e Inferencia Estadística	Fundamentos del Liderazgo Sostenible	Fundamentos Contables y Financieros	Análisis Gerencial de la Información Financiera	Oportunidades de Negocios	Evaluación de Proyectos	Compliance Corporativo	Liderazgo y Coaching para los Negocios
English I	Realidad Nacional y Globalización	Ética y Ciudadanía	Metodología de la Investigación Científica	Principios y Técnicas Culinarias	Investigación y Análisis de Mercado	Pastelería y Panadería	Administración de Operaciones en Servicios	Planeamiento y Gestión Estratégica en Hotelería	Proyecto de Tesis II
Fundamentos en Competencias Digitales	English II	English III	English IV	Relaciones Públicas y Habilidades Sociales en los Negocios	Gestión Sostenible de Instalaciones Hoteleras	Gestión de Negocios Gastronómicos	Dirección de Empresas de Hospitalidad	Proyecto de Tesis I	Electivo 4
Matemática	Administración para los Negocios	Principios de Economía	Marketing	Planificación y Diseño de Hoteles y Restaurantes	Dirección de Eventos	Gestión Contable Hotelera	Gestión de Ingresos	Proyecto Integrador	Electivo 5
Fundamentos de la Industria de la Hospitalidad	Gestión de Operaciones de Alojamiento I	Gestión de Operaciones de Alojamiento II	Sanidad e Higiene de los Alimentos y Bebidas	Creatividad e Innovación: Design Thinking	Strategic Hospitality Marketing	Gerencia Comercial Hotelera	Electivo 2	Electivo 3	Electivo 6
Teoría del Turismo y Sostenibilidad	Operaciones y Servicio de Alimentos y Bebidas	Costos de Alimentos y Bebidas	Administración de Servicios y de la Calidad	Legislación aplicada al Sector	Managing Hospitality Human Resources	Electivo 1			

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

### MENCIONES

- ▶ Marketing de Servicios
- ▶ Talento y Cultura
- ▶ Culinary Arts
- ▶ Eventos y Catering



Cursos generales



Cursos de especialidad



Cursos específicos



## Modalidades de estudio

Te permiten cursar tu carrera con porcentajes de virtualidad para que decidas cómo quieres estudiar.\*



### Presencial

Hasta 20 % de créditos aprobados de forma virtual.



### Semipresencial

Desde el 21 hasta el 70 % de créditos aprobados de forma virtual.

### OFICINA DE ADMISIÓN

☎ 998 179 223

Lima: (01) 317 10 50

admission@usil.edu.pe

Av. La Fontana 550, La Molina

📍 @usil.peru 📧 @usil 🌐 usil.edu.pe



\* Deberás elegir una modalidad de estudio al inicio de tu carrera. Aplican términos y condiciones.