



Administración Hotelera,
Turismo y Gastronomía

TU PUENTE AL MUNDO CON ARTE CULINARIO



Conviértete en un chef creativo e innovador, reconocido por dominar las más sofisticadas técnicas de la cocina nacional e internacional y de la tradición culinaria.

¿POR QUÉ USI?



Acreditados por:



Acceso al **Disney Culinary Program**.



Campus **gastronómico-hotelero** considerado entre los mejores de **Latinoamérica**.



Potentes convenios laborales con cadenas como Marriot, Blue diamond resorts, Grupo Aramburú, Club Med, entre otros



+ 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:

Business | Hospitality Management

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	Marketing	Oportunidades de Negocios	Catering Management and High Volume Production	Managing Hospitality Human Resources	Proyecto de Tesis I	Proyecto de Tesis II
Fundamentos en Competencias Digitales	Administración para los Negocios	Ética y Ciudadanía	Metodología de la Investigación Científica	Gastronomía Funcional	Gestión Culinaria	Cocina Mediterránea	Evaluación de Proyectos	Cocina Oriental	Técnicas en el Arte Culinario de Vanguardia
Matemática	Realidad Nacional y Globalización	Principios de Economía	Fundamentos Contables y Financieros	Costos de Alimentos y Bebidas	Investigación y Análisis de Mercado	Diseño y Equipamiento Gastronómico	Innovación y Nuevas Tendencias Culinarias	Proyecto Integrador	Desarrollo de Concepto
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	Cocina Peruana Tradicional y Contemporánea	Garde Manger	Food Design	English for Culinary Application	Electivo 4
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	Análisis Gerencial de la Información Financiera	Electivo 1	Electivo 2	Electivo 3	Electivo 5
English I	English II	Fundamentos y Técnicas de Pastelería I		Técnicas de Servicio de Alimentos y Bebidas					

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

MENCIONES

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



Cursos generales



Cursos de especialidad



Cursos específicos



Modalidad de estudio **presencial**



Puedes llevar hasta **20 % de créditos aprobados de forma virtual.**

Aplican términos y condiciones.

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

