



Administración Hotelera,  
Turismo y Gastronomía

# TU PUENTE AL MUNDO CON GESTIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA



**Dirige proyectos gastronómicos y administra servicios de alimentos y bebidas en corporaciones nacionales e internacionales, o en tu propia empresa.**

## ¿POR QUÉ USI?



Acreditado por



Acceso a prácticas en The Emirates Academy of Hospitality Management, Blue Diamond Resorts, Club Med, entre otros.



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



**+ 23 años transformando vidas** con los programas académicos de **Disney International Programs**, como el **Disney Culinary Program**.



**+ 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**

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
English I	English II	English III	English IV	Fundamentos Contables y Financieros	Análisis Gerencial de la Información Financiera	Legislación Aplicada al Sector	Evaluación de Proyectos	Proyecto de Tesis I	Proyecto de Tesis II
Lenguaje y Comunicación I	Lenguaje y Comunicación II	Ética y Ciudadanía	Marketing	Cadena de Abastecimientos en Negocios Gastronómicos	Gastronomía Líquida	Turismo Gastronómico Sostenible	Diseño y Equipamiento Gastronómico	Proyecto Integrador	Electivo 5
Matemática	Administración para los Negocios	Principios de Economía	Fundamentos del Liderazgo Sostenible	Gestión e Innovación de la Experiencia	Strategic Hospitality Marketing	Gestión de Negocios Gastronómicos	Gestión de Eventos	Innovación y Nuevas Tendencias Culinarias	
Fundamentos en Competencias Digitales	Realidad Nacional y Globalización	Estadística Descriptiva e Inferencia Estadística	Metodología de la Investigación Científica	Biodiversidad y Sostenibilidad de Alimentos	Investigación y Análisis de Mercado	Oportunidades de Negocios	Managing Hospitality Human Resources	Cocina Sostenible	
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	Cocina Peruana Tradicional y Contemporánea	Food Tech	Bar y Coctelería	Electivo 4	
Ciencia de los Alimentos y Bebidas	Sanidad e Higiene de los Alimentos y Bebidas	Pastelería y Panadería	Control de Costos Gastronómicos	Gastronomía Funcional	Electivo 1	Relaciones Públicas y Habilidades Sociales en los Negocios	Electivo 3		
				Análisis Sensorial de los Alimentos y Bebidas		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



Cursos generales



Cursos de especialidad



Cursos específicos



## Modalidad de estudio **presencial**



Puedes llevar hasta **20 % 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



Aplican términos y condiciones.