DOBLE GRADO | SIU SAN IGNACIO UNIVERSITY MIAMI, FL

TU PUENTE AL MUNDO CON

ARTE CULINARIO

FACULTAD ADMINISTRACIÓN HOTELERA, TURISMO Y GASTRONOMÍA

Sé un profesional creativo y conocedor de las tradiciones culinarias de diversas partes del mundo.

¿POR QUÉ USIL?

- Programas internacionales con The Walt Disney Company y otros.
- Uno de los mejores campus gastronómicos del país.
- Convenio exclusivo con École Ducasse de París.

17 alianzas internacionales
con reconocidas universidades.

QS WORLD UNIVERSITY RANKINGS

Por primera vez, reconocidos en la categoría **Hospitality and Leisure Management.**

TOP 1 en Perú | TOP 4 en Latinoamérica

TRANSFORMANDO VIDAS

25Th ANNIVERSARY | Disney INTERNATIONAL PROGRAMS USIL

MALLA CURRICULAR CON VISIÓN INNOVADORA

01	02	03	04	05
Lenguaje y Comunicación I	Lenguaje y Comunicación II	Estadística Descriptiva e Inferencia Estadística	Fundamentos del Liderazgo	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	Sanidad e Higiene de los Alimentos y Bebidas	English III	Fundamentos y Técnicas de Cocina II	Técnicas y Procesos de Pastelería II
Introducción al ArteCulinario y Sostenibilidad	Fundamentos y Técnicas de Cocina I	Técnicas y Procesos de Panificación I	English IV	Técnicas de Servicio de Alimentos y Bebidas
English I	English II	Fundamentos y Técnicas de Pastelería I		Técnicas y Procesos de Panificación II

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

Cursos generales | Cursos de especialidad | Cursos específicos

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

SAN IGNACIO UNIVERSITY MIAMI, FL

PROGRAMA DOBLE GRADO

Obtén un bachiller peruano y un grado de Estados Unidos estudiando una de estas carreras al mismo tiempo:

Business | **Hospitality Management**

MENCIONES

Al terminar tu carrera recibes tu bachiller y, además, un diploma adicional en la mención que elijas para que potencies tu perfil profesional:

- Gastronomía Peruana
- Pastelería, Panadería y Chocolatería
- Data Analytics & Artificial Intelligence **Nueva**
- Administración de Eventos
- Food Design y Sistemas Alimentarios
- Digital Transformation for Business **Nueva**

OFICINA DE ADMISIÓN

998 179 223 | **Lima: (01) 317 10 50**
admision@usil.edu.pe
Av. La Fontana 550, La Molina

@usil.peru
@usil
usil.edu.pe