



DOBLE GRADO | **SU** SAN IGNACIO UNIVERSITY MIAMI, FL



TU PUENTE AL MUNDO CON GESTIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA

FACULTAD ADMINISTRACIÓN HOTELERA,
TURISMO Y GASTRONOMÍA

Lidera la gestión de proyectos innovadores y administra operaciones en corporaciones nacionales e internacionales.

¿POR QUÉ USIL?

- Programas internacionales con The Walt Disney Company y otros.
- Una de las mejores infraestructuras gastronómicas del país.
- Convenio exclusivo con École Ducasse de París.



29 alianzas internacionales
con reconocidas universidades.



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

TOP 1 en Perú | **TOP 4** en Latinoamérica



TRANSFORMANDO VIDAS



01	02	03	04	05
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 para el 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	Sanidad e Higiene de los Alimentos y Bebidas	Pastería y Panadería	Control de Costos Gastronómicos	Gastronomía Funcional
				Análisis Sensorial de los Alimentos y Bebidas
06	07	08	09	10
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	Electivo 3	Electivo 4	
Electivo 1	Relaciones Públicas y Habilidades Sociales en los Negocios	Bar y Coctelería		
	Electivo 2			

● Cursos generales
 ● Cursos de especialidad
 ● Cursos específicos

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



PROGRAMA DOBLE GRADO

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

- Business
- International 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:

- Cocina Avanzada
- Eventos y Catering
- Tecnología, Innovación y Sostenibilidad
- Marketing
- Pastería Avanzada
- Data Analytics & Artificial Intelligence **Nueva**
- 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

