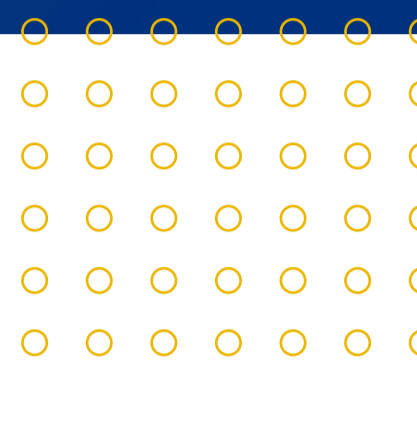


# CARRERA DE GASTRONOMÍA Y GESTIÓN DE RESTAURANTES

**PROYÉCTATE  
EN USIL**

Lídera la gestión de proyectos gastronómicos innovadores y la administración de operaciones de los servicios de alimentos y bebidas en corporaciones nacionales e internacionales, o en tu propia empresa, con gran sentido de responsabilidad social y visión global.



## ¿POR QUÉ ESTUDIARLA EN LA USIL?

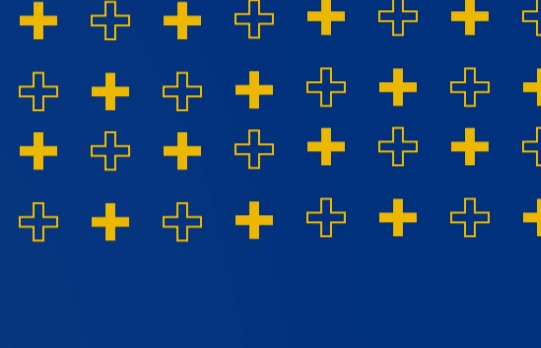
**INTERCAMBIOS**  
Intercambios laborales, académicos y culturales, como el programa de Disney Culinary Program.

**INFRAESTRUCTURA DE PRIMER NIVEL EN LATINOAMÉRICA**  
Con laboratorios especializados e implementados para el mejor equipamiento para que puedas experimentar tu carrera desde el primer día.

**ACREDITACIÓN DE LA ACPHA Y EL UNWTO.TEDQUAL**  
Permiten garantizar una formación de calidad y que responde a estándares exigidos por organismos internacionales.

**PRÁCTICAS PROFESIONALES**  
Prácticas profesionales a nivel nacional e internacional con las más prestigiosas empresas del rubro de la hotelería, restauración, turismo y alimentos.

## PERFIL DEL EGRESADO



Es experto en crear proyectos gastronómicos innovadores que se adapten a nuevas tendencias alimentarias y culinarias.

Aplica herramientas financieras, tecnológicas y de marketing para optimizar emprendimientos culinarios.

Domina las labores operativas y administrativas de las áreas de alimentos y bebidas.

Cumple con altos estándares de calidad en el servicio y protocolo. Planifica y organiza eventos sociales, corporativos e institucionales.

## CAMPO LABORAL

Podrás desempeñarte profesionalmente en restaurantes nacionales e internacionales, áreas de producción de alimentos y bebidas, industria de la hospitalidad, industria del entretenimiento, campamentos mineros, clínicas y hospitales, servicios de catering, organización de eventos, consultoras o en tu propia empresa.

### ¿QUÉ PUESTOS ASUMIRÁS?

- Chef ejecutivo.
- Gerente de restaurante o de áreas de alimentos y bebidas en hoteles.
- Organizador de eventos (catering institucional y aéreo).
- Jefe de marketing gastronómico.
- Jefe de logística en empresas relacionadas a alimentos y bebidas.
- Desarrollador, asesor, consultor de proyectos gastronómicos.

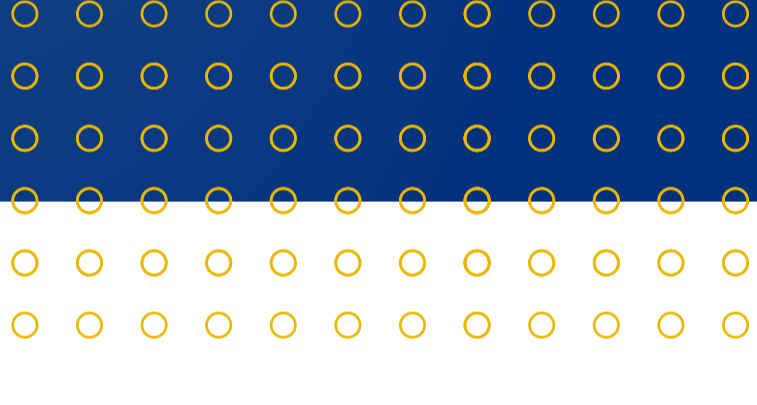
## TESTIMONIO



### MARCO LEÓN

Especialista en alimentación saludable y circular  
Emprendedor socioambiental, CEO y fundador de Fresko

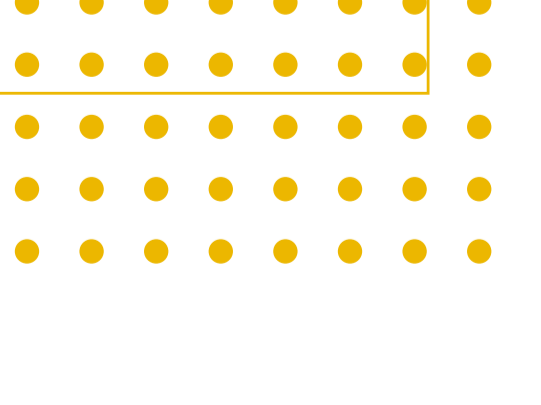
"La USIL me otorgó conocimientos propios de la carrera, pero, también, herramientas para emprender. Gracias a esta formación, pude formar mi propia empresa de alimentación sostenible y foodtech."



## MALLA CURRICULAR



\* Curso dictado en idioma inglés.



## MENCIONES

- NUTRICIÓN Y SOSTENIBILIDAD**
- Cocina Saludable y Nutrición
  - Estado Nutricional
  - Comunicación Nutricional
  - Reciclaje Gastronómico y Nutrición
- GESTIÓN DE EVENTOS**
- Imagen, Protocolo y Etiqueta
  - Logística y Diseño de Eventos
  - Catering Management
  - Meeting, Incentives, Conferences and Events
- PASTELERÍA**
- Petit Fours
  - Pastelería Intermedia
  - Pastelería Avanzada
  - Postres al Plato
- ALTA COCINA**
- Cocina Europea
  - Garde Manger
  - Cocina Novoandina
  - Cocina Oriental

## CONTÁCTANOS

**OFICINA DE ADMISIÓN**  
Lima: (01) 317 10 50  
WhatsApp: 981 313 100  
Provincias (llamada gratuita): 0 800 111 40  
admission@usil.edu.pe