

CARRERA DE GESTIÓN E INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA

PROYÉCTATE EN USIL

Lidera 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?

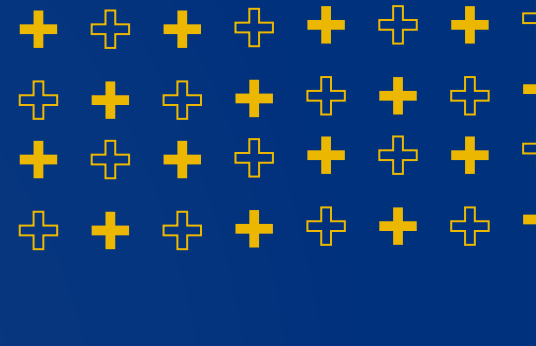
INTERCAMBIOS
Intercambios laborales, académicos y culturales, como el programa de Disney Culinary Program.

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
En prestigiosas empresas de los rubros de hotelería, restauración, turismo y alimentos, ubicadas en el Perú y el extranjero.

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

PERFIL DEL EGRESADO



Aplica herramientas para la gestión y evaluación de proyectos gastronómicos que se adaptan a diferentes entornos.

Analiza contextos socioculturales y utiliza equipos multidisciplinarios para desarrollar productos y servicios gastronómicos.

Aplica conceptos y procesos culinarios en la creación de proyectos gastronómicos que cumplen con los estándares de calidad requeridos.

Desarrolla conceptos, productos, servicios o procesos innovadores en el rubro de la gastronomía.

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, así como servicios de catering, organización de eventos, consultoras o en tu propia empresa.

¿QUÉ PUESTOS ASUMIRÁS?

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

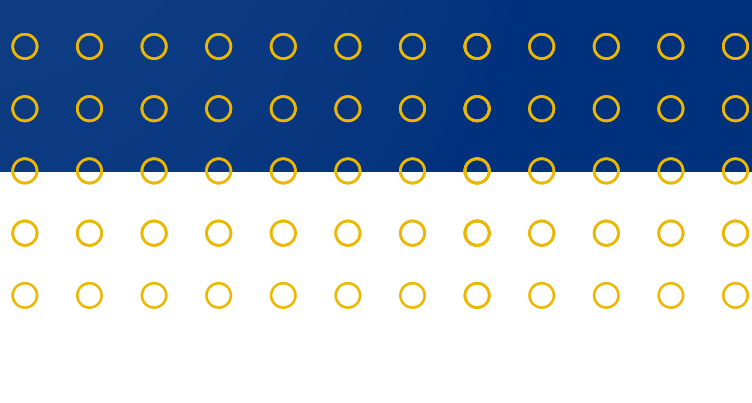
TESTIMONIO



MARCO LEÓN

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

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



MALLA CURRICULAR



MENCIONES

- NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA SOSTENIBLE**
- Cocina Terapéutica y Funcional
 - Estado Nutricional
 - Comunicación Nutricional
 - Nutrición y Negocios Sostenibles
- PASTELERÍA**
- Pastelería Intermedia
 - Pastelería Avanzada
 - Postres al Plato
 - Petit Tours
- EVENT MANAGEMENT**
- Imagen Profesional, Etiqueta y Protocolo
 - Catering Management
 - Meetings Incentives, Conferences and Events
 - Logística y Diseño de Eventos
- 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
admisión@usil.edu.pe