

# CARRERA DE ARTE CULINARIO

Te formamos para ser un chef creativo e innovador, además, todo un conocedor de la tradición culinaria y de las más exigentes técnicas de la cocina mundial. Tu preparación incluye temas de gestión empresarial para que emprendas tus propios proyectos gastronómicos altamente rentables y que ofrezcan experiencias inigualables.



## ¿POR QUÉ ESTUDIARLA EN LA USIL?

### INTERCAMBIOS

Laborales, académicos y culturales con el programa de Disney Culinary Program.

### PRÁCTICAS PROFESIONALES

En los mejores restaurantes de Lima y el extranjero.

### ALIANZAS ESTRATÉGICAS

Nuestros alumnos aprenden y viven experiencias únicas gracias a los 18 convenios suscritos con instituciones del Perú y el mundo líderes en el sector culinario.

### INFRAESTRUCTURA DE PRIMER NIVEL EN LATINOAMÉRICA

Con laboratorios especializados e implementados con el mejor equipamiento para que puedas experimentar tu carrera desde el primer día.

### ACREDITADA POR AMERICAN CULINARY FEDERATION (ACFEF) Y UNWTO.TEDQUAL

Que garantizan una formación de calidad y que responda a estándares internacionales de enseñanza culinaria en el mundo.

### ENTRENAMIENTO

Con chefs docentes de reconocida experiencia en el sector, certificados por la American Culinary Federation (ACF).



## PERFIL DEL EGRESADO

Es un experto en organizar y dirigir la producción de alimentos de diversas empresas o de su propio negocio.

Domina técnicas culinarias tradicionales y de avanzada.

Trabaja utilizando los más altos estándares sanitarios y nutricionales.

Crea experiencias sensoriales inolvidables para los comensales.



## CAMPO LABORAL

Podrás desempeñarte profesionalmente en cadenas y franquicias de empresas de alimentos y bebidas, cadenas hoteleras y resorts, cruceros, industrias del entretenimiento, campamentos mineros, clínicas y hospitales.

## ¿QUÉ PUESTOS ASUMIRÁS?



- ▶ Chef ejecutivo.
- ▶ Director de producción en restaurantes.
- ▶ Director de desarrollo de producto en empresas alimentarias.
- ▶ Director en áreas de cocina y nutrición en clínicas y hospitales.
- ▶ Responsable o consultor de eventos y banquetes.
- ▶ Responsable de la producción en empresas de catering institucional y multisectorial.

## TESTIMONIO



### MARCELA ACOSTA

Egresada de la carrera de Arte Culinario  
Sous chef de garde manger en el Restaurante Sidrería Araeta

“Gracias al enfoque internacional con el que cuenta la USIL he realizado mis prácticas profesionales en el extranjero. En la actualidad, España es mi nuevo hogar, en donde ejerzo lo aprendido en la pastelería”.

## MALLA CURRICULAR

|                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matemática</li> <li>• Introducción al Arte Culinario y Sostenibilidad</li> <li>• English I</li> <li>• Desarrollo Humano</li> <li>• Lenguaje I</li> <li>• Ciencia de los Alimentos y Bebidas</li> </ul>        | <b>6</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina Peruana</li> <li>• English VI: RREL</li> <li>• Creatividad e Innovación</li> <li>• Gestión Culinaria</li> <li>• Pastelería</li> </ul>                              |
| <b>2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lenguaje II</li> <li>• English II</li> <li>• Administración para los Negocios</li> <li>• Marketing</li> <li>• Sanidad e Higiene de los Alimentos y Bebidas</li> <li>• Técnicas Culinarias I</li> </ul>        | <b>7</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Investigación y Análisis de Mercado</li> <li>• Cocina Europea</li> <li>• Pastelería Intermedia</li> <li>• Servicio de Bebidas y Maridaje</li> <li>• Electivo 1</li> </ul> |
| <b>3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contabilidad General</li> <li>• English III</li> <li>• Costos de Alimentos y Bebidas</li> <li>• Estadística General</li> <li>• Realidad Nacional y Globalización</li> <li>• Técnicas Culinarias II</li> </ul> | <b>8</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Administración del Talento Humano</li> <li>• Cocina Oriental</li> <li>• Garde Manger</li> <li>• Nuevas Tendencias Culinarias</li> <li>• Electivo 2</li> </ul>             |
| <b>4</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sociedad, Estado y Empresa</li> <li>• Economía General</li> <li>• English IV</li> <li>• Técnicas Culinarias III</li> <li>• Metodología de la Investigación</li> <li>• Panadería I</li> </ul>                  | <b>9</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluación de Proyectos</li> <li>• Técnicas Avanzadas de Cocina</li> <li>• Seminario I</li> <li>• Electivo 3</li> </ul>                                                   |
| <b>5</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ética y Ciudadanía</li> <li>• English V</li> <li>• Finanzas Empresariales</li> <li>• Nutrición y Gastronomía</li> <li>• Panadería II</li> <li>• Técnicas de Servicio de Alimentos y Bebidas</li> </ul>        | <b>10</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollo de Concepto</li> <li>• Proyecto Integrador</li> <li>• Seminario II</li> <li>• Electivo 4</li> </ul>                                                           |



## MENCIONES

### COCINA PERUANA

- ▶ Cocina Peruana Costa
- ▶ Cocina Peruana Sierra
- ▶ Cocina Peruana Selva
- ▶ Cocina Novoandina

### PASTELERÍA

- ▶ Postres Peruanos
- ▶ Masas Especiales
- ▶ Azúcar y Tortas Especiales
- ▶ Azúcar y Pastillaje

### GESTIÓN DE EVENTOS

- ▶ Protocolo y Relaciones Públicas
- ▶ Catering Management
- ▶ Logística y Diseño de Eventos
- ▶ Meeting Incentives Conferences and Events

### CHOCOLATE Y CONFITERÍA

- ▶ Esculturas
- ▶ Petit Fours
- ▶ Nuevas Tendencias en Chocolate
- ▶ Bombones y Manejo de Chocolate

## ESTUDIA EL DOBLE GRADO USIL-SIU

Obtén un grado de bachiller peruano y otro norteamericano otorgado por la San Ignacio University de Miami (EE. UU.). De esta forma, duplicas tus oportunidades laborales.

CARRERA USIL

CARRERA SIU

ARTE CULINARIO

BUSINESS

## SIN LÍMITES

## CONTÁCTANOS

### OFICINA DE ADMISIÓN

Lima: (01) 317 10 50  
WhatsApp: 981 208 222  
Provincias (llamada gratuita): 0 800 111 40  
admisión@usil.edu.pe

@usil.peru  
@usil  
usil.edu.pe