



" Una Institución Comprometida
con el Desarrollo "



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ISIMA
UNIVERSIDAD

Más de 25 años nos respaldan, 35 planteles en todo el país, ofreciendo educación desde nivel preescolar, preparatoria, licenciaturas, maestrías y doctorados. Los mejores y más modernos laboratorios de especialidad para así, lograr una formación profesional de excelencia.
GRUPO ISIMA.

TURNOS:
MATUTINO, VESPERTINO, EJECUTIVO y SABATINO



INCORPORADA:



SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

— PLAN DE ESTUDIOS —

PRIMER CUATRIMESTRE	SEGUNDO CUATRIMESTRE	TERCER CUATRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none"> •Historia de la Gastronomía •Química de Alimentos I •Nutrición I •Manejo Higiénico de los Alimentos •Cocina Profesional I •Inglés I 	<ul style="list-style-type: none"> •Cocina Prehispánica •Química de Alimentos II •Nutrición II •Identificación de los Productos •Cocina Profesional II •Inglés II 	<ul style="list-style-type: none"> •Patrimonio Gastronómico •Prefabricados y Conservación •Cocina de Especialidad Mexicana I •Técnicas de Cocción de Pescados y Mariscos •Control de Costos de Alimentos y Bebidas •Inglés III
CUARTO CUATRIMESTRE	QUINTO CUATRIMESTRE	SEXTO CUATRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none"> •Informática •Identificación de Carnes •Cocina de Especialidad Mexicana II •Planeación de Menús •Introducción a la Administración •Inglés IV 	<ul style="list-style-type: none"> •Vitivinicultura y Enología •Cocina Italiana •Cocina de Especialidad Mexicana III •Cocina Fría •Administración de Empresas Gastronómicas •Inglés V 	<ul style="list-style-type: none"> •Preparación de Coctelería •Cocina Francesa •Cocina Nutricional •Panadería •Administración de Recursos Humanos •Inglés VI
SÉPTIMO CUATRIMESTRE	OCTAVO CUATRIMESTRE	NOVENO CUATRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none"> •Repostería •Arte Mukimono •Servicio de Alimentos y Bebidas •Cocina Asiática •Cocina Española •Inglés VII 	<ul style="list-style-type: none"> •Repostería II •Escultura en Hielo •Derecho Laboral •Organización de Banquetes •Entorno Legal de la Industria Restaurantera •Inglés VIII 	<ul style="list-style-type: none"> •Instalaciones y Mantenimiento de Cocinas •Ética Profesional •Seminario de Titulación •Fundamentos de Calidad Total •Comercialización de Restaurantes •Inglés IX

— DURACIÓN —

La Licenciatura en Gastronomía tiene una duración de 3 años (9 cuatrimestres), y se ofrece en cinco turnos:

✓ TURNOS:

Matutino: Lunes a Viernes de 7:00 a.m. en adelante

Vespertino: Lunes a Viernes de 2:00 p.m. en adelante

Ejecutivo: Lunes a Viernes de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.

Sabatino: de 8:00 a.m. a 3:00 p.m.

Solo los lunes: de 8:00 a.m. a 3:00 p.m.

* Los turnos y horarios dependen de la disponibilidad al momento de la inscripción en cada plantel.

— LOS MEJORES LABORATORIOS —
ESPECIALIZADOS.

- ✓ Cocina profesional
- ✓ Coctelería
- ✓ Enología
- ✓ Teppanyaki
- ✓ Ahumador
- ✓ Cocina mexicana
- ✓ Horno de piedra
- ✓ Cocina grill
- ✓ Restaurante / Bar
- ✓ Empacadoras de alto vacío



— PRÁCTICAS PROFESIONALES —

- ✓ Podrás realizar tus prácticas profesionales a nivel local, nacional e internacional.
- ✓ Contamos con convenios con las mejores y más prestigiosas empresas del sector privado e instituciones de gobierno que nos respaldan en la formación de nuestros estudiantes.
- ✓ Contamos con bolsa de trabajo con empresas e instituciones gubernamentales que les permiten a nuestros alumnos realizar prácticas y servicio social.

— MODALIDADES DE TITULACIÓN —

Al término de su carrera recibirá: carta de pasante, certificado de estudios y título profesional, documentos con los cuales estará en aptitud de tramitar su cédula profesional ante la Dirección General de Profesiones de la Secretaría de Educación Pública.

ADEMÁS CONTAMOS CON:

- ✓ 6 modalidades de titulación entre ellas la "Titulación Directa" a través del CONSEJO ACADÉMICO



— UNIFORMES —

Uniforme de cocina a partir del 1er. cuatrimestre.



COCINA

UNIFORME DE COCINA

Filipina

Mandil

Gorro chef

UNIFORME DE SERVICIO

Camisa

Mandil de servicio

Corbata negra



SERVICIO

— ESTUCHE PROFESIONAL DE CUCHILLOS —



Estuche de cuchillos profesionales
Tramontina de 10 pzas.

Al cursar estudios profesionales en Gastronomía, es muy importante que consideres que los cuchillos son herramientas básicas con las que deberás contar.

Por lo anterior, contamos con un convenio con empresa líder en el ramo, ponemos a tu alcance los cuchillos de marca TRAMONTINA, productos únicos de alta calidad.



TRAMONTINA

store

Si tú ya cuentas con un estuche profesional de cuchillos, o prefieres adquirirlo en otro lugar, lo puedes hacer, siempre y cuando consideres que deben ser cuchillos profesionales y cumplan con las características necesarias. Un chef ISIMA, puede orientarte al respecto.

— REQUISITOS —

Requisitos de inscripción:	• Acta de nacimiento
	• Certificado de preparatoria legalizado
	• 6 Fotografías BN tamaño infantil (no instantáneas)
	• Pagos correspondientes

— PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN —

1. En ventanilla de control escolar deberá entregar sus documentos.

*Se le hará entrega de su hoja de inscripción.

2. En caja deberá realizar los pagos relativos a inscripción y seguro anual.

* Se te dará tu folleto de bienvenida.

3. Acudir a la dirección de carrera correspondiente, donde te será agendada cita para tu curso de inducción ó se te asignará tu horario.