

Prepa en Administración con **Chef Profesional**

RVOE SEP 20EMS202010

DE FECHA 25/11/2020

Plan Cuatrimestral





INSTITUTO DE BACHILLERATO ISIMA MÉXICO



INSTITUTO DE GASTRONOMIA ISIMA PLANTEL POZA RICA CENTRO DE ENLACE

Más de 25 años nos respaldan, 35 planteles en todo el país, ofreciendo Educación desde Nivel Preescolar, Preparatoria, Licenciaturas, Maestrías y Doctorados.

Contamos con los mejores laboratorios de especialidad para lograr una formación Profesional de Excelencia.

GRUPO ISIMA.

Turno:

Matutino

Sabatino

RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

Manlio Fabio Altamirano No. 322, Esq. Mariano Arista, Col. Tajín, C.P. 93330 Poza Rica, Veracruz.

pozarica@isima.com.mx

(782) 826 8152

www.isima.com.mx

isimapozaricaoficial

@isimapozarica

isimapozarica

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719



Plan Cuatrimestral

1

- Pensamiento Matemático I
- Lengua y Comunicación I
- Humanidades I
- Laboratorio de Investigación
- Cultura Digital I
- La Materia y sus Interacciones
- Ciencias Sociales I
- Salud
- Inglés I
- Chef Profesional

2

- Pensamiento Matemático II
- Lengua y Comunicación II
- Cultura Digital II
- Humanidades II
- Taller de Ciencias I
- Conservación de la Energía y sus Interacciones con la Materia
- Ciencias Sociales II
- Salud
- Inglés II
- Chef Profesional

3

- Pensamiento Matemático III
- Lengua y Comunicación III
- Humanidades III
- Taller de Ciencias II
- Emprendimiento y Empresa
- Ecosistemas: Interacciones, Energía y Dinámica
- Proceso Administrativo
- Salud
- Inglés III
- Chef Profesional

4

- Conciencia Histórica I: Perspectivas del México Antiguo. Los Contextos Globales
- Taller de Cultura Digital
- Temas Selectos de Matemáticas I
- Espacio y Sociedad
- Legalidad Empresarial
- Reacciones Químicas: Conservación de la Materia en la Formación de Nuevas Sustancias
- Pensamiento Literario
- Ciencias Sociales III
- Mercadotecnia
- Salud
- Inglés IV
- Chef Profesional

5

- La Energía en los Procesos de la Vida Diaria
- Conciencia Histórica II: México Durante el Expansionismo Capitalista
- Cálculo Diferencial
- Ciencias de la Comunicación I
- Finanzas
- Economía I
- Derecho I
- Ventas y Difusión
- Salud

6

- Organismos: Estructuras y Procesos, Herencia y Evolución Biológica
- Conciencia Histórica III: La Realidad Actual en Perspectiva Histórica
- Cálculo Integral
- Ciencias de la Comunicación II
- Comunicación de la Empresa
- Temas Selectos de Matemáticas II
- Economía II
- Derecho II
- Proyecto Emprendedor
- Salud

RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

Manlio Fabio Altamirano No. 322, Esq. Mariano Arista, Col. Tajín,
C.P. 93330 Poza Rica, Veracruz.

✉ pozarica@isima.com.mx

☎ (782) 826 8152

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimapozaricaoficial](#)

📷 [@isimapozarica](#)

🎵 [isimapozarica](#)

Escanea el código para hablar con un asesor

☎ 442 131 9719





INSTITUTO DE BACHILLERATO ISIMA MÉXICO



INSTITUTO DE GASTRONOMIA ISIMA PLANTEL POZA RICA CENTRO DE ENLACE

Duración y Costos

La **Prepa en Administración con Chef Profesional** tiene una duración de **2 años** dividido en **6 cuatrimestres** y las asesorías presenciales se ofrecen en dos turnos o modalidades.

Matutino

Lunes a Viernes de 7:00 a.m. a 2:00 p.m.

Inscripción:

\$2,500.00

Reinscripción:

\$2,500.00

Sabatino

Entre 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Colegiatura de:

\$3,490.00

Materia Prima Incluida

Seguro Anual:

\$320.00

RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

Manlio Fabio Altamirano No. 322, Esq. Mariano Arista, Col. Tajín, C.P. 93330 Poza Rica, Veracruz.

✉ pozarica@isima.com.mx

☎ (782) 826 8152

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimapozaricaoficial](#)

📷 [@isimapozarica](#)

🎵 [isimapozarica](#)



Laboratorios Especializados

Nuestro **Modelo Educativo ISIMA PROJECT 21**, permite a nuestros estudiantes realizar prácticas reales, con el respaldo de Profesores Altamente Calificados. De esta manera saldrás totalmente capacitado para incursionar en el campo laboral en alguna empresa privada o institución pública.



Cocina profesional



Horno de piedra



Teppanyaki



Coctelería



Ahumador



*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.

Manlio Fabio Altamirano No. 322, Esq. Mariano Arista, Col. Tajín,
C.P. 93330 Poza Rica, Veracruz.

✉ pozarica@isima.com.mx

☎ (782) 826 8152

Escanea el código para hablar con un asesor

☎ 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimapozaricaoficial](#)

📷 [@isimapozarica](#)

🎵 [isimapozarica](#)





*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.



Manlio Fabio Altamirano No. 322, Esq. Mariano Arista, Col. Tajín,
C.P. 93330 Poza Rica, Veracruz.

pozarica@isima.com.mx

(782) 826 8152

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719

www.isima.com.mx

isimapozaricaoficial

@isimapozarica

isimapozarica



Perfil de Egreso

Al concluir la **Prepa en Administración con Chef Profesional** nuestros egresados contarán con herramientas, técnicas y el conocimiento indispensable para el uso eficiente de los recursos de cualquier organismo social, los cuales serán la base para planear, organizar, dirigir y controlar las actividades administrativas y prácticas orientadas a generar un crecimiento sustentable y eficaz dentro de cualquier empresa.

Así mismo, nuestros egresados serán capaces de desenvolverse en el área de la alta cocina, la organización y el servicio, gracias a las bases teóricas, prácticas y técnicas, obtenidas durante su aleccionamiento de Chef Profesional.

Los egresados podrán continuar sus estudios en cualquier dependencia educativa a nivel superior, pública o privada a nivel nacional.



RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

Manlio Fabio Altamirano No. 322, Esq. Mariano Arista, Col. Tajín,
C.P. 93330 Poza Rica, Veracruz.

✉ pozarica@isima.com.mx

☎ (782) 826 8152

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimapozaricaoficial](https://www.facebook.com/isimapozaricaoficial)

📷 [@isimapozarica](https://www.instagram.com/@isimapozarica)

🎵 [isimapozarica](https://www.tiktok.com/isimapozarica)

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719





"Una Institución Comprometida con el Desarrollo"

INSTITUTO DE BACHILLERATO ISIMA MÉXICO



INSTITUTO DE GASTRONOMIA ISIMA PLANTEL POZA RICA CENTRO DE ENLACE



Uniforme de Cocina*

Filipina	\$800.00
Mandil	\$390.00
Gorro de Chef	\$410.00
Cofía	\$550.00

*A partir del 1er. Cuatrimestre.

Uniforme de Servicio

Mandil de Servicio	\$500.00
--------------------	----------



Uniforme Prepa*

Playera Polo (rojo o azul)	\$400.00
Chamarra Azul	\$1,100.00

*A partir del 1er. Cuatrimestre.



RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

Manlio Fabio Altamirano No. 322, Esq. Mariano Arista, Col. Tajín, C.P. 93330 Poza Rica, Veracruz.
 pozarica@isima.com.mx
 (782) 826 8152

Escanea el código para hablar con un asesor
 442 131 9719

www.isima.com.mx isimapozaricaoficial @isimapozarica isimapozarica



Estuche Profesional de Cuchillos

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 una empresa líder en el ramo, poniendo a tu alcance los cuchillos de marca **Tramontina**, productos únicos de alta calidad.

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.

En ese caso un **Chef de ISIMA** puede orientarte al respecto.



Estuche Profesional

Estuche Profesional de Cuchillos
marca Tramontina de 10 piezas.

\$2,900.00



RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

Manlio Fabio Altamirano No. 322, Esq. Mariano Arista, Col. Tajín,
C.P. 93330 Poza Rica, Veracruz.

✉ pozarica@isima.com.mx

☎ (782) 826 8152

🌐 www.isima.com.mx

📘 isimapozaricaoficial

📷 @isimapozarica

🎵 isimapozarica

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719





INSTITUTO DE
—BACHILLERATO—
ISIMA MÉXICO



INSTITUTO DE
—GASTRONOMÍA—
ISIMA PLANTEL POZA RICA
CENTRO DE ENLACE

Requisitos*



- Acta de nacimiento certificada reciente.
- Certificado de secundaria.
- CURP reciente.
- INE (Identificación oficial).
- Pagos correspondientes.
- Comprobante de domicilio, no mayor a 3 meses.

*Se solicitan los documentos en Original y Copia.

Procedimiento de Inscripción

1. Acude a las instalaciones de Centro de Enlace de **Grupo ISIMA** de tu preferencia.
2. Una vez allí entrega al personal de recepción los documentos que se requieren.
3. El personal del instituto comenzará a registrar los datos necesarios para tu alta como nuevo ingreso.
4. Se te asignará una matrícula con la que podrás tener acceso a nuestra plataforma **ISIMA BIT ACADEMIC MANAGER**.
5. Ingresa a la pagina <https://isima.academic.lat/Autenticacion.aspx> y activa tu cuenta.
6. Una vez en tu cuenta deberás ingresar a la sección de pagos en donde podrás descargar tu ficha para poder realizar el pago en una sucursal bancaria de BANAMEX, Financiera para el Bienestar (antes TELECOMM) ó la financiera que se indique.
7. Conserva el comprobante de tu pago para cualquier aclaración posterior.



RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

Manlio Fabio Altamirano No. 322, Esq. Mariano Arista, Col. Tajín,
C.P. 93330 Poza Rica, Veracruz.

✉ pozarica@isima.com.mx

☎ (782) 826 8152

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimapozaricaoficial](#)

📷 [@isimapozarica](#)

🎵 [isimapozarica](#)

Escanea el código para hablar con un asesor

☎ 442 131 9719





"Una Institución Comprometida con el Desarrollo"

INSTITUTO DE
BACHILLERATO
ISIMA MÉXICO



INSTITUTO DE
GASTRONOMÍA
ISIMA PLANTEL POZA RICA
CENTRO DE ENLACE

Una Institución
Comprometida con el
desarrollo

