

Bachillerato en Administración con Especialidad en **Alimentos y Bebidas**

RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

Plan Cuatrimestral





INSTITUTO DE
-BACHILLERATO-
ISIMA MÉXICO
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

Vespertino

Sabatino

RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

📍 Calle 43 Oriente ó Blvd. Lic. Luis Sánchez Pontón No. 607, Col. San Baltazar Campeche, Zona Dorada, C.P. 72550, Heróica Puebla de Zaragoza, Pue.

✉ puebla@isima.com.mx

☎ (298) 0595 ó 96

🌐 www.isima.com.mx

📘 isimapueoficial

📷 @isimapuebla

🎵 isimauniversidadpuebla

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

📍 Calle 43 Oriente ó Blvd. Lic. Luis Sánchez Pontón No. 607, Col. San Baltazar Campeche, Zona Dorada, C.P. 72550, Heroica Puebla de Zaragoza, Pue.

✉ puebla@isima.com.mx

☎ (298) 0595 ó 96

🌐 www.isima.com.mx

📘 isimapueoficial

📷 @isimapuebla

🎵 isimauniversidadpuebla

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



Duración y Costos

El **Bachillerato en Administración con Especialidad en Alimentos y Bebidas**, tiene una duración de **2 años** dividido en **6 cuatrimestres** y las asesorías presenciales se ofrecen en tres turnos o modalidades.

Matutino

Lunes a Viernes de 7:00 a.m. a 1:00 p.m.

Vespertino

Lunes a Viernes de 2:00 p.m. a 8:00 p.m.

Sabatino

De 8:00 a.m. a 2:00 p.m.

Inscripción:

Matutino ó Vespertino	\$2,500.00
Sabatino	\$2,500.00

Reinscripción:

Matutino ó Vespertino	\$2,000.00
Sabatino	\$2,000.00

Colegiatura de:

Matutino ó Vespertino	\$2,820.00
Sabatino	\$1,820.00

Materia Prima Incluida

Seguro Anual:

\$320.00

RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

📍 Calle 43 Oriente ó Blvd. Lic. Luis Sánchez Pontón No. 607, Col. San Baltazar Campeche, Zona Dorada,
C.P. 72550, Heróica Puebla de Zaragoza, Pue.

✉ puebla@isima.com.mx

☎ (298) 0595 ó 96

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimapueoficial](#)

📷 [@isimapuebla](#)

🎵 [isimauniversidadpuebla](#)

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719





"Una Institución Comprometida
con el Desarrollo"

INSTITUTO DE
BACHILLERATO
ISIMA MÉXICO
CENTRO DE ENLACE

Sistema No Escolarizado

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



Enología



Horno de piedra



Restaurante / Bar



Coctelería



Ahumador



Teppanyaki



*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.



Calle 43 Oriente ó Blvd. Lic. Luis Sánchez Pontón No. 607, Col. San Baltazar Campeche, Zona Dorada,
C.P. 72550, Heróica Puebla de Zaragoza, Pue.

puebla@isima.com.mx

(298) 0595 ó 96



www.isima.com.mx



isimapueoficial



@isimapuebla



isimauniversidadpuebla

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719





*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.

📍 Calle 43 Oriente ó Blvd. Lic. Luis Sánchez Pontón No. 607, Col. San Baltazar Campeche, Zona Dorada,
C.P. 72550, Heróica Puebla de Zaragoza, Pue.

✉ puebla@isima.com.mx

☎ (298) 0595 ó 96

🌐 www.isima.com.mx

📘 isimapueoficial

📷 @isimapuebla

🎵 isimauniversidadpuebla

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



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 20EMS202010

DE FECHA 25/11/2020

📍 Calle 43 Oriente ó Blvd. Lic. Luis Sánchez Pontón No. 607, Col. San Baltazar Campeche, Zona Dorada,
C.P. 72550, Heróica Puebla de Zaragoza, Pue.

✉ puebla@isima.com.mx

☎ (298) 0595 ó 96

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimapueoficial](#)

📷 [@isimapuebla](#)

🎵 [isimauniversidadpuebla](#)

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719





Uniforme de Cocina*

Filipina	\$800.00
Mandil	\$390.00
Gorro de Chef	\$410.00
Cofia	\$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

📍 Calle 43 Oriente ó Blvd. Lic. Luis Sánchez Pontón No. 607, Col. San Baltazar Campeche, Zona Dorada,
C.P. 72550, Heróica Puebla de Zaragoza, Pue.

✉ puebla@isima.com.mx

☎ (298) 0595 ó 96

🌐 www.isima.com.mx

📘 isimapueoficial

📷 @isimapuebla

🎵 isimauniversidadpuebla

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



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

📍 Calle 43 Oriente ó Blvd. Lic. Luis Sánchez Pontón No. 607, Col. San Baltazar Campeche, Zona Dorada,
C.P. 72550, Heróica Puebla de Zaragoza, Pue.

✉ puebla@isima.com.mx

☎ (298) 0595 ó 96

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimapueoficial](#)

📷 [@isimapuebla](#)

🎵 [isimauniversidadpuebla](#)

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



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 ahí 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 estudiante.
- 4.- A continuación, se te proporcionarán los datos necesarios para que puedas realizar los pagos correspondientes directamente en una sucursal bancaria de Banamex, Financiera para el Bienestar (antes TELECOMM) ó la financiera que se indique.
- 5.- Se te solicitará el comprobante impreso del pago en original para cotejo y copia la próxima vez que asistas al instituto.



RVOE SEP 20EMS202010 DE FECHA 25/11/2020

📍 Calle 43 Oriente ó Blvd. Lic. Luis Sánchez Pontón No. 607, Col. San Baltazar Campeche, Zona Dorada,
C.P. 72550, Heróica Puebla de Zaragoza, Pue.

✉ puebla@isima.com.mx

☎ (298) 0595 ó 96

🌐 www.isima.com.mx

📘 isimapueoficial

📷 @isimapuebla

🎵 isimauniversidadpuebla

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719





"Una Institución Comprometida
con el Desarrollo"

INSTITUTO DE
-BACHILLERATO-
ISIMA MÉXICO

CENTRO DE ENLACE

Una Institución
Comprometida con el
desarrollo

