



"Una Institución Comprometida
con el Desarrollo"



INSTITUTO DE
GASTRONOMIA
ISIMA PLANTEL
POZA RICA

Chef Profesional Especialidad en Alimentos y Bebidas

RVOE SEP 19FT230 DE FECHA 14/4/2019
STPS GIS030902L69-0013

Plan Trimestral





"Una Institución Comprometida con el Desarrollo"



INSTITUTO DE GASTRONOMIA
ISIMA PLANTEL POZA RICA

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 19FT230 DE FECHA 14/4/2019
STPS GIS030902L69-0013

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)

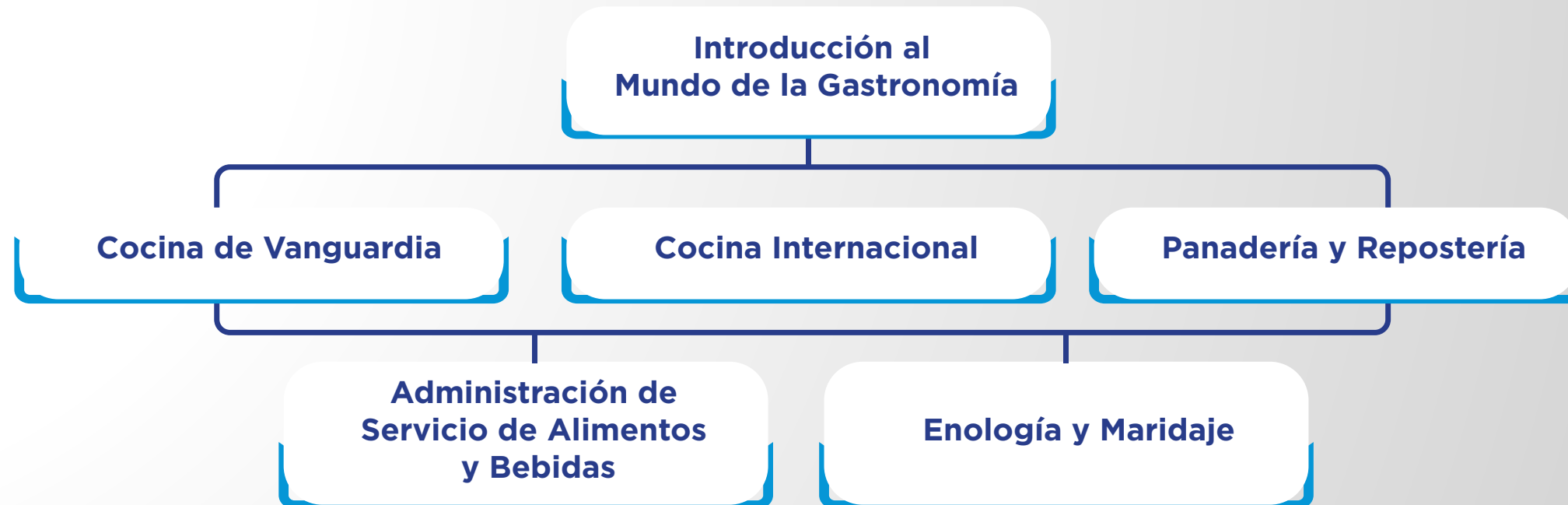
Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



Plan Trimestral

Estructura de Módulos Chef Profesional



RVOE SEP 19FT230 DE FECHA 14/4/2019
STPS GIS030902L69-0013

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

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

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



Duración y Costos

La carrera de **Chef Profesional** tiene una duración de hasta 2 años, dependiendo el turno y los módulos que desee cursar:

Matutino

Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 11:00 a.m.
o de 11:00 a.m. a 2:00 p.m.

Vespertino

Lunes a Viernes de 2:00 p.m. a 5:00 p.m.
o de 5:00 p.m. a 8:00 p.m.

Sabatino

8:00 a.m. a 2:00 p.m. o de
2:00 p.m. a 8:00 p.m.

Inscripción:

\$2,500.00

Reinscripción:

\$550.00

Colegiatura de:

\$3,490.00

Materia Prima Incluida

Seguro Anual:

\$320.00

RVOE SEP 19FT230 DE FECHA 14/4/2019
STPS GIS030902L69-0013

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

Creemos en el poder de la práctica y a través de nuestro Modelo Educativo **ISIMA PROJECT 21**, generamos las condiciones ideales a través de laboratorios y equipamiento, para que nuestros alumnos adquieran el conocimiento practicando; con el respaldo de profesores altamente calificados.



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

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

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

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

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



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.

Convenios con:



Restaurantes



Hoteles



Cadenas Comerciales

*Consulta los convenios vigentes con nosotros.

RVOE SEP 19FT230 DE FECHA 14/4/2019
STPS GIS030902L69-0013

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 GASTRONOMIA
ISIMA PLANTEL POZA RICA

Plantel Poza Rica. Chef Profesional



Uniforme de Cocina*

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

*A partir del 1er. módulo.



Uniforme de Servicio

Mandil de Servicio \$500.00

RVOE SEP 19FT230 DE FECHA 14/4/2019
STPS GIS030902L69-0013

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



BITÁCORAS

Para un mejor aprendizaje le brindamos al alumno una recopilación de antologías teoricas-prácticas, desarrolladas por docentes especialistas en su ramo, garantizando los mejores resultados para tu preparación.



Costo por Bitácora:

\$290.00

RVOE SEP 19FT230 DE FECHA 14/4/2019
STPS GIS030902L69-0013

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 GASTRONOMIA
ISIMA PLANTEL POZA RICA

Plantel Poza Rica. Chef Profesional

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 19FT230 DE FECHA 14/4/2019
STPS GIS030902L69-0013

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



Requisitos*



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

*Se solicitan los documentos en Original y Copia.

Procedimiento de Inscripción

- 1.- Acude a las instalaciones de **Grupo ISIMA** donde quieras cursar tu capacitación.
- 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 19FT230 DE FECHA 14/4/2019
STPS GIS030902L69-0013

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 —
GASTRONOMIA
ISIMA PLANTEL
POZA RICA

Una Institución
Comprometida con el
desarrollo

