

Licenciatura en **Gastronomía**

RVOE SEP 20192313 DE FECHA 5/6/2019

Plan Cuatrimestral





INSTITUTO DE ESTUDIOS SUPERIORES
ISIMA PLANTEL COLIMA

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 20192313

DE FECHA 5/6/2019

Av. de los Maestros No. 320, Planta Alta, Col. La Armonía,
C.P. 28020, Colima, Col.

colima@isima.com.mx

(312) 314 6286

www.isima.com.mx

isimacolimaoficial

@isimacolima

isimacolima

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719



Plan Cuatrimestral

<p>1</p> <p>Historia de la Gastronomía</p> <p>Química de Alimentos I</p> <p>Nutrición I</p> <p>Manejo Higiénico de los Alimentos</p> <p>Cocina Profesional I</p> <p>Inglés I</p>	<p>2</p> <p>Cocina Prehispánica</p> <p>Química de Alimentos II</p> <p>Nutrición II</p> <p>Identificación de Productos</p> <p>Cocina Profesional II</p> <p>Inglés II</p>	<p>3</p> <p>Patrimonio Gastronómico</p> <p>Prefabricados y Conservación</p> <p>Cocina de Especialidad Mexicana I</p> <p>Técnicas de Cocción de Pescados y Mariscos</p> <p>Control de Costos de Alimentos y Bebidas</p> <p>Inglés III</p>	<p>4</p> <p>Informática</p> <p>Identificación de Carnes</p> <p>Cocina de Especialidad Mexicana II</p> <p>Planeación de Menús</p> <p>Introducción a la Administración</p> <p>Inglés IV</p>	<p>5</p> <p>Vitivinicultura y Enología</p> <p>Cocina Italiana</p> <p>Cocina de Especialidad Mexicana III</p> <p>Cocina Fría</p> <p>Administración de Empresas Gastronómicas</p> <p>Inglés V</p>
<p>6</p> <p>Preparación de Coctelería</p> <p>Cocina Francesa</p> <p>Cocina Nutricional</p> <p>Panadería</p> <p>Administración de Recursos Humanos</p> <p>Inglés VI</p>	<p>7</p> <p>Repostería</p> <p>Arte Mukimono</p> <p>Servicio de Alimentos y Bebidas</p> <p>Cocina Asiática</p> <p>Cocina Española</p> <p>Inglés VII</p>	<p>8</p> <p>Repostería II</p> <p>Escultura en Hielo</p> <p>Derecho Laboral</p> <p>Organización de Banquetes</p> <p>Entorno Legal de la Industria Restaurantera</p> <p>Inglés VIII</p>	<p>9</p> <p>Instalaciones y Mantenimiento de Cocinas</p> <p>Ética Profesional</p> <p>Seminario de Titulación</p> <p>Fundamentos de Calidad Total</p> <p>Comercialización de Restaurantes</p> <p>Inglés IX</p>	

RVOE SEP 20192313

DE FECHA 5/6/2019

Av. de los Maestros No. 320, Planta Alta, Col. La Armonía,
C.P. 28020, Colima, Col.

colima@isima.com.mx

(312) 314 6286

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719

www.isima.com.mx

isimacolimaoficial

@isimacolima

isimacolima



Duración y Costos

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

Matutino

Lunes a Viernes de 7:00 a.m. a 3:00 p.m.

Inscripción:

\$2,500.00

Reinscripción:

\$2,500.00

Sabatino

Entre 7:00 a.m. a 5:00 p.m.

Colegiatura de:

\$5,000.00

Materia Prima Incluida

Seguro Anual:

\$320.00

RVOE SEP 20192313

DE FECHA 5/6/2019

Av. de los Maestros No. 320, Planta Alta, Col. La Armonía,
C.P. 28020, Colima, Col.

colima@isima.com.mx

(312) 314 6286

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719

www.isima.com.mx

[isimacolimaoficial](https://www.facebook.com/isimacolimaoficial)

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

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



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



Coctelería



Teppanyaki



*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.

Av. de los Maestros No. 320, Planta Alta, Col. La Armonía,
C.P. 28020, Colima, Col.

colima@isima.com.mx

(312) 314 6286

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719

www.isima.com.mx

isimacolimaoficial

@isimacolima

isimacolima





*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles del Grupo ISIMA.

📍 Av. de los Maestros No. 320, Planta Alta, Col. La Armonía,
C.P. 28020, Colima, Col.

✉ colima@isima.com.mx

☎ (312) 314 6286

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

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

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

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



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.

Convenios con:



Restaurantes



Hoteles



Cadenas Comerciales

***Consulta los convenios vigentes con nosotros.**

RVOE SEP 20192313

DE FECHA 5/6/2019

Av. de los Maestros No. 320, Planta Alta, Col. La Armonía,
C.P. 28020, Colima, Col.

colima@isima.com.mx

(312) 314 6286

www.isima.com.mx

[isimacolimaoficial](https://www.facebook.com/isimacolimaoficial)

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

[isimacolima](https://www.tiktok.com/isimacolima)

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719



Modalidades de Titulación

Al término de tu carrera recibirás: **Carta de pasante, Certificado de estudios y Título Profesional**, documentos con los cuales estarás en aptitud de tramitar tu cédula profesional ante la Dirección General de Profesiones.

Además contamos con:

6 diferentes Modalidades de Titulación entre ellas:

Titulación Directa

a través del Consejo Académico.

RVOE SEP 20192313

DE FECHA 5/6/2019

Av. de los Maestros No. 320, Planta Alta, Col. La Armonía,
C.P. 28020, Colima, Col.

colima@isima.com.mx

(312) 314 6286

www.isima.com.mx

[isimacolimaoficial](https://www.facebook.com/isimacolimaoficial)

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

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

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
Cofía	\$550.00

*A partir del 1er. Cuatrimestre.

Uniforme de Servicio

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



Color:
Azul Marino



Color:
Negro

Uniforme Licenciatura

Playeras	\$450.00
2 Playeras	\$800.00

RVOE SEP 20192313

DE FECHA 5/6/2019

Av. de los Maestros No. 320, Planta Alta, Col. La Armonía,
C.P. 28020, Colima, Col.

colima@isima.com.mx

(312) 314 6286

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719

www.isima.com.mx

isimacolimaoficial

@isimacolima

isimacolima



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 20192313

DE FECHA 5/6/2019

Av. de los Maestros No. 320, Planta Alta, Col. La Armonía,
C.P. 28020, Colima, Col.

colima@isima.com.mx

(312) 314 6286

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719

www.isima.com.mx

isimacolimaoficial

@isimacolima

isimacolima



Requisitos*



- Acta de nacimiento certificada reciente.
- Certificado de preparatoria legalizado.
- CURP reciente.
- INE (Identificación oficial).
- Pagos correspondientes.

*Se solicitan los documentos en Original y Copia.

Procedimiento de Inscripción

- 1.- Acude a las instalaciones de **Grupo ISIMA** donde quierás cursar la Licenciatura.
- 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 20192313

DE FECHA 5/6/2019

Av. de los Maestros No. 320, Planta Alta, Col. La Armonía,
C.P. 28020, Colima, Col.

colima@isima.com.mx

(312) 314 6286

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719

www.isima.com.mx

[isimacolimaoficial](https://www.facebook.com/isimacolimaoficial)

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

[isimacolima](https://www.tiktok.com/isimacolima)





INSTITUTO DE
ESTUDIOS SUPERIORES
ISIMA PLANTEL COLIMA

"Una Institución Comprometida
con el Desarrollo"

Una Institución
Comprometida con el
desarrollo

