



"Una Institución Comprometida
con el Desarrollo"



INSTITUTO DE
ESTUDIOS SUPERIORES
ISIMA PLANTEL REYNOSA

Licenciatura en Gastronomía

RVOE SEP 20191416

DE FECHA 02/05/2019

Plan Cuatrimestral



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 20191416

DE FECHA 02/05/2019

📍 ISIMA Plantel Reynosa

✉ reynosa@isima.com.mx

☎ (899) 261 0227

🌐 www.isima.com.mx

📘 [isimareynosaoficial](#)

📷 [@isimareynosa](#)

🎵 [isimauniversidadreynosa](#)

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



Plan Cuatrimestral

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

RVOE SEP 20191416

DE FECHA 02/05/2019



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

Inscripción:

\$2,500.00

Reinscripción:

\$2,500.00

Sabatino

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

Mensualidades de:

\$5,170.00

Materia Prima Incluida

Seguro Anual:

\$320.00

RVOE SEP 20191416

DE FECHA 02/05/2019



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



Enología



Horno de piedra



Restaurante / Bar



Coctelería



Ahumador



Teppanyaki



*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.



📍 ISIMA Plantel Reynosa

✉ reynosa@isima.com.mx

☎ (899) 261 0227

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



www.isima.com.mx



isimareynosaoficial



@isimareynosa



isimauniversidadreynosa





*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

📍 ISIMA Plantel Reynosa
✉️ reynosa@isima.com.mx
☎️ (899) 261 0227



www.isima.com.mx



isimareynosaoficial



@isimareynosa



isimauniversidadreynosa



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 20191416

DE FECHA 02/05/2019

📍 ISIMA Plantel Reynosa

✉ reynosa@isima.com.mx

☎ (899) 261 0227

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



www.isima.com.mx



isimareynosaoficial



@isimareynosa



isimauniversidadreynosa



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 20191416

DE FECHA 02/05/2019





"Una Institución Comprometida
con el Desarrollo"



INSTITUTO DE
ESTUDIOS SUPERIORES
ISIMA PLANTEL REYNOSA

Plantel Reynosa. Lic. en Gastronomía



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
--------------------	----------



Color:
Azul Marino



Color:
Negro

Uniforme Licenciatura

Playera	\$450.00
2 Playeras	\$800.00

RVOE SEP 20191416

DE FECHA 02/05/2019

📍 ISIMA Plantel Reynosa
✉ reynosa@isima.com.mx
☎ (899) 261 0227

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



www.isima.com.mx



isimareynosaoficial



@isimareynosa



isimauniversidadreynosa



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 20191416

DE FECHA 02/05/2019



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 quieras 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 20191416

DE FECHA 02/05/2019





"Una Institución Comprometida
con el Desarrollo"



INSTITUTO DE
ESTUDIOS SUPERIORES
ISIMA PLANTEL REYNOSA

Una Institución
Comprometida con el
desarrollo

