

Licenciatura en **Gastronomía**

RVOE SEP 20080162 DE FECHA 27/02/2008

Plan Cuatrimestral





INSTITUTO DE ESTUDIOS SUPERIORES
ISIMA PLANTEL TOLUCA

ISIMA UNIVERSIDAD
TOLUCA



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:

Sólo los Lunes

Matutino

Ejecutivo

Vespertino

Sabatino

RVOE SEP 20080162

DE FECHA 27/02/2008

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186



Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



🌐 www.isima.com.mx

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

📷 [@isima.toluca.oficial](https://www.instagram.com/@isima.toluca.oficial)

🎵 [isima.toluca](https://www.spotify.com/artist/isima.toluca)

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 los 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 20080162

DE FECHA 27/02/2008

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

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

📷 [@isima.toluca.oficial](https://www.instagram.com/isima.toluca.oficial)

🎵 [isima.toluca](https://www.youtube.com/channel/UC...)



Duración y Costos

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

Sólo los Lunes

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

Vespertino

Lunes a Viernes de 2:00 p.m. en adelante

Matutino

Lunes a Viernes de 7:00 a.m. en adelante

Sabatino

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

Ejecutivo

Lunes a Viernes de 6:00 p.m. a 9:00 p.m.

Inscripción:

\$4,330.00

Reinscripción:

\$4,330.00

Mensualidades de:

Sólo Lunes **\$4,670.00**

Sabatino **\$4,670.00**

Matutino **\$4,670.00**

Vespertino **\$3,660.00**

Ejecutivo **\$4,670.00**

Materia Prima Incluida

Seguro Anual:

\$320.00

RVOE SEP 20080162

DE FECHA 27/02/2008

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



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



Empacadoras de Alto Vacío



*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de grupo ISIMA.

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

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

📷 [@isima.toluca.oficial](https://www.instagram.com/isima.toluca.oficial)

🎵 [isima.toluca](https://www.spotify.com/artist/isima.toluca)





*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de grupo ISIMA.

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

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

📷 [@isima.toluca.oficial](https://www.instagram.com/isima.toluca.oficial)

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



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 20080162

DE FECHA 27/02/2008

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

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

📷 [@isima.toluca.oficial](https://www.instagram.com/@isima.toluca.oficial)

🎵 [isima.toluca](https://www.spotify.com/artist/isima.toluca)



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 20080162

DE FECHA 27/02/2008

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

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

📷 [@isima.toluca.oficial](https://www.instagram.com/@isima.toluca.oficial)

🎵 [isima.toluca](https://www.spotify.com/artist/isima.toluca)





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 20080162

DE FECHA 27/02/2008

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186

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 20080162

DE FECHA 27/02/2008

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

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

📷 [@isima.toluca.oficial](https://www.instagram.com/@isima.toluca.oficial)

🎵 [isima.toluca](https://www.youtube.com/channel/UC...)



Requisitos*



- Acta de nacimiento certificada reciente.
- Certificado de preparatoria legalizado.
- CURP reciente.
- INE (Identificación oficial).
- Pagos correspondientes.
- 6 Fotografías BN tamaño infantil. (no instantáneas).

*Se solicitan los documentos en Original y Copia.

Proceso 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 20080162

DE FECHA 27/02/2008

📍 Pino Suárez Sur No. 314, Col. 5 de Mayo, C.P. 50090, Toluca de Lerdo, México.

✉ toluca@isima.com.mx

☎ (722) 214 8186

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

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

📷 [@isima.toluca.oficial](https://www.instagram.com/@isima.toluca.oficial)

🎵 [isima.toluca](https://www.spotify.com/artist/isima.toluca)





INSTITUTO DE ESTUDIOS SUPERIORES
ISIMA PLANTEL TOLUCA

ISIMA UNIVERSIDAD®
TOLUCA

Una Institución
Comprometida con el
desarrollo

