

ISIMA  
UNIVERSIDAD

LICENCIATURA  
EN GASTRONOMÍA

LG

LICENCIATURA EN

GASTRONOMÍA



# — LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA —

El egresado de la Licenciatura en Gastronomía contará con una sólida preparación integral, teórica, práctica y actualizada, que le habilite al estudiante para el buen manejo y desarrollo de empresas dentro de un sector turístico con un alto nivel, necesario para dar solución a situaciones específicas que conlleva la actividad turística.

Obtendrá el conocimiento para desarrollar e impulsar, mejorar o perfeccionar las técnicas culinarias de las distintas preparaciones de los alimentos básicos y avanzados.



# PLAN DE ESTUDIOS

## PRIMER CUATRIMESTRE

- Historia de la Gastronomía
- Química de Alimentos I
- Nutrición I
- Manejo Higiénico de los Alimentos
- Informática
- Inglés I

## CUARTO CUATRIMESTRE

- Cocina Profesional II
- Identificación de Carnes
- Cocina de Especialidad Mexicana II
- Planeación de Menús
- Introducción a la Administración
- Inglés IV

## SÉPTIMO CUATRIMESTRE

- Repostería I
- Arte Mukimono
- Servicio de Alimentos y Bebidas
- Cocina Asiática
- Cocina Española
- Inglés VII

## SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Patrimonio Gastronómico
- Química de Alimentos II
- Nutrición II
- Identificación de los Productos
- Cocina Prehispánica
- Inglés II

## QUINTO CUATRIMESTRE

- Vitivinicultura y Enología
- Cocina Italiana
- Cocina de Especialidad Mexicana III
- Cocina Fría
- Administración de Empresas Gastronómicas
- Inglés V

## OCTAVO CUATRIMESTRE

- Repostería II
- Escultura en Hielo
- Derecho Laboral
- Organización de Banquetes
- Entorno Legal de la Industria Restaurantera
- Inglés VIII

## TERCER CUATRIMESTRE

- Cocina Profesional I
- Prefabricados y Conservación
- Cocina de Especialidad Mexicana I
- Técnicas de Cocción de Pescados y Mariscos
- Control de Costos de Alimentos y Bebidas
- Inglés III

## SEXTO CUATRIMESTRE

- Preparación de Coctelería
- Cocina Francesa
- Cocina Nutricional
- Panadería
- Administración de Recursos Humanos
- Inglés VI

## NOVENO CUATRIMESTRE

- Instalaciones y mantenimiento de Cocinas
- Ética Profesional
- Seminario de Titulación
- Fundamentos de Calidad Total
- Comercialización de Restaurantes
- Inglés IX

## DIPLOMADOS CON ESPECIALIDAD

- Servicio de restaurantes y costos.
- Coctelería / Enología / Maridaje.

# PIENSA, SUEÑA — CREE — Y ATRÉVETE

## ¿DÓNDE PODRÁS DESEMPEÑARTE AL EGRESAR?

- Bares.
- Restaurantes de especialidades.
- Banquetes.
- Panaderías.
- Haciendas y estancias de México.
- Área administrativa.
- Área educativa.
- Viñedos.
- Catering.
- Chocolaterías.

## VALORES Confianza • Honestidad • Respeto Integridad • Compromiso

Estos son los principios fundamentales de la promesa de la familia Grupo ISIMA, incorporando estos valores por las acciones realizadas día con día, ofreciendo su carismática personalidad, accesibilidad y sonrisa siempre para todos nuestros alumnos y compañeros de trabajo para hacerles saber que han dejado una huella imperecedera en todo lo que han hecho.

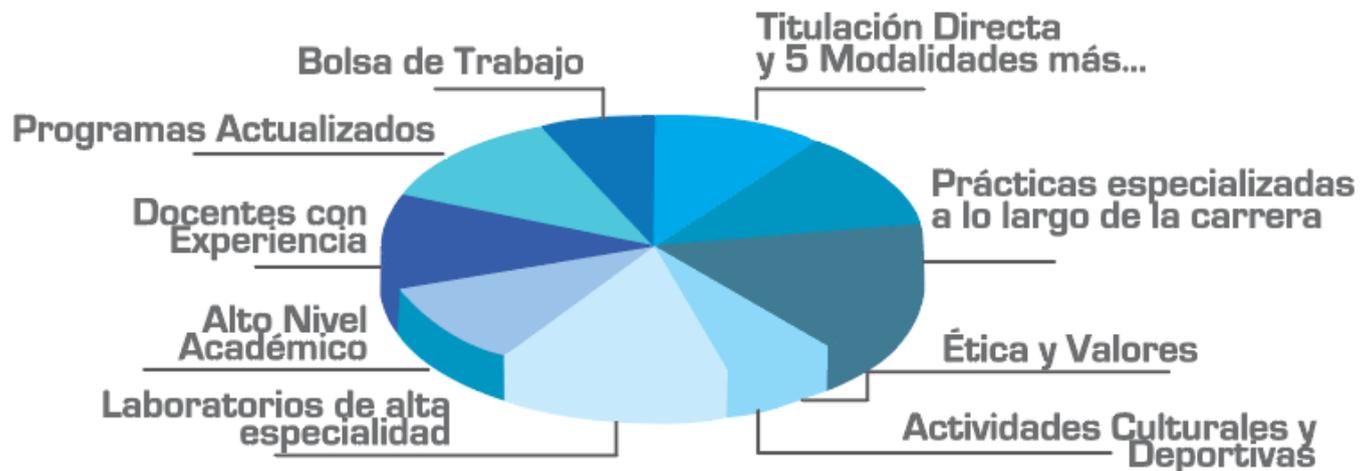
## EMPRESAS O INSTITUCIONES A DESARROLLARSE, POR CONVENIO, REQUERIMIENTO, PRÁCTICAS PROFESIONALES, SERVICIO SOCIAL Y BOLSA DE TRABAJO.



# — DESARROLLO PROFESIONAL —

A través del Modelo Educativo ISIMAproject 21, tu proceso de enseñanza y aprendizaje <sup>ancia</sup> estará sustentado en una formación de calidad, desarrollando en ti conocimientos y habilidades basados en la necesidad y exigencia del sector público y privado, respaldado con laboratorios especializados equipados con la más alta tecnología, planeados en pro de alcanzar la experiencia necesaria para el sector laboral.

## — ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN ISIMA? —



### — COSTOS —

### — REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN —

- Acta de Nacimiento
- Certificado de Preparatoria Legalizado
- 6 fotografías BN tamaño infantil (no instantáneas)

### — HORARIOS —

- MATUTINO
- VESPERTINO
- EJECUTIVO
- SABATINO

Inscripción \_\_\_\_\_

Colegiatura mensual \_\_\_\_\_

Uniforme \_\_\_\_\_

Seguro \_\_\_\_\_

Otro \_\_\_\_\_



**ISIMA**  
**UNIVERSIDAD**  
TOLUCA

- 📍 PINO SUÁREZ SUR  
No. 314 COLONIA  
CENTRO, TOLUCA  
ESTADO DE MÉXICO.
- ☎ 01 (722) 214 8186  
207 0387

RVOE 20080162 27 /02 /2008

**ISIMA**  
**UNIVERSIDAD**  
QUERÉTARO

- 📍 CIRCUITO MOISÉS SOLANA  
No. 503, COL VISTA ALEGRE,  
QUERÉTARO, QRO.
- ☎ 01 (442) 161 2860  
182 06 60 Y 61

RVOE 20080227 14/03 /2008

**ISIMA**  
**UNIVERSIDAD**  
PUEBLA

- 📍 CALLE 43 ÒRIENTE LUIS  
SÁNCHEZ PONTÓN No. 607,  
COL. SAN BALTAZAR  
CAMPECHE, ZONA DORADA,  
PUEBLA , PUEBLA
- ☎ 01 (222) 298 0595 / 96

RVOE 20150351 09 /07 /2015

[www.isima.com.mx](http://www.isima.com.mx)



ISIMA Oficial.



ISIMA Oficial



ISIMA Oficial



ISIMA Oficial



GRUPO ISIMA