

Licenciatura en **Gastronomía**

RVOE 2020ES6202002 DE FECHA 27/11/2020

Plan Cuatrimestral



Como Licenciado(a) en Gastronomía

Podrás aplicar recursos en beneficio de los objetivos organizacionales dentro de la industria de alimentos y bebidas. Te convertirás en un experto profesional de la gastronomía y contribuirás al desarrollo de servicios alimentarios, perfeccionando tus habilidades para elaborar desde los platillos más sencillos hasta los más exóticos, siempre con un sabor exquisito y una presentación elegante, utilizando diversas técnicas y especialidades del arte culinario.



RVOE 2020ES6202002 DE FECHA 27/11/2020



Ejecutivo Online

Horarios libres, con opción de 2 horas de asesoría a la semana por medio de video conferencia.

Modalidad Ejecutiva

Pensada para ti, que desees invertir en tu desarrollo a través de un sistema con horarios flexibles, accesibles y de fácil acceso, permitiéndote optimizar tu tiempo mientras perfeccionas diversas habilidades tecnológicas, comunicativas, de resolución de problemas, entre otras.

- Cuenta con el acompañamiento de un docente, tutor y un coordinador además de **asesorías en línea**.
- El cuatrimestre se divide en **2 bloques, cada bloque con duración de 7 semanas**. En el 1^{er} bloque se cursan 3 materias y en el 2^{do} bloque 3 materias.

★ Beneficios

Flexibilidad en el ¿cómo? ¿cuándo? y ¿dónde? aprender.

Posibilidad de integrar las actividades laborales con el estudio.

Autonomía en el aprendizaje.

RVOE 2020ES6202002 DE FECHA 27/11/2020



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 los Productos
- Cocina Profesional II
- Inglés II

3

- Patrimonio Gastronómico
- Prefabricados y Conservación
- Cocina de Esp. Mexicana
- Técnicas de Cocción de Pescados y Mariscos
- Control de Costos de Alimentos y Bebidas
- Inglés III

4

- Informática
- Identificación de Carnes
- Cocina de Esp. Mexicana II
- Planeación de Menús
- Introducción a la Admin.
- Inglés IV

5

- Vitivinicultura y Enología
- Cocina Italiana
- Cocina de Esp. Mexicana III
- Cocina Fría
- Admin. de Empresas Gastronómicas
- Inglés V

6

- Preparación de Coctelería
- Cocina Francesa
- Cocina Nutricional
- Panadería
- Admin. 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

- Instalación y Mantenimiento de Cocinas
- Ética Profesional
- Seminario de Titulación
- Fundamentos de Calidad Total
- Comercialización de Restaurantes
- Inglés IX

RVOE 2020ES6202002 DE FECHA 27/11/2020





“ Una Institución Comprometida con el Desarrollo ”

UNIVERSIDAD
-ISIMA MÉXICO-
ONLINE

Centros de Admisión

OAXACA

UNIVERSIDAD ISIMA MÉXICO ONLINE

Estado: Oaxaca

✉ deptocontrolsecolar@virtual.isima.com.mx

📍 C. Macedonio Alcalá No. 1003, RUTA INDEPENDENCIA, Col. Centro, C.P. 68000, Oaxaca de Juárez, Oax.

☎ Tel: 951 672 95 16 ó 442 432 7026

Aguascalientes

Estado: Aguascalientes

✉ aguascalientes@isima.com.mx

📍 Av. Adolfo López Mateos Ote. No. 329, Esq. 16 de Septiembre, Barrio del Encino, Zona Centro, C.P. 20240 Aguascalientes, Ags.

☎ Tel: (449) 918 28 45

Colima

Estado: Colima

✉ colima@isima.com.mx

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

☎ Tel: (312) 314 62 86

Coatzacoalcos

Estado: Veracruz

✉ coatzacoalcos@isima.com.mx

📍 Av. Benito Juárez No. 920, Esq. Ignacio Aldama, Col. Centro, C.P. 96400 Coatzacoalcos, Veracruz.

☎ Tel: (921) 214 28 99

Córdoba

Estado: Veracruz

✉ cordoba@isima.com.mx

📍 Av. 7 No. 1402, Esq. Calle 14, Fraccionamiento San José, C.P. 94560, Córdoba, Veracruz.

☎ Tel: (271) 712 7566

Poza Rica

Estado: Veracruz

✉ pozarica@isima.com.mx

📍 Manlio Fabio Altamirano No. 322, Esq. Mariano Arista, Col. Tajín, C.P. 93330 Poza Rica, Veracruz.

☎ Tel: (782) 826 8152

Xalapa

Estado: Veracruz

✉ xalapa@isima.com.mx

📍 Prolongación Rubén Bouchez No. 10, C.P. 91050 Col. Tamborrel Xalapa-Enriquez, Veracruz.

☎ Tel: (228) 840 0548

Mérida

Estado: Yucatán

✉ merida@isima.com.mx

📍 Calle 47 No. 499 Local 1, entre 56 A y 58, Col. Centro, C.P. 97000, Mérida, Yucatán.

☎ Tel: (999) 928 16 94

Morelia

Estado: Michoacán

✉ morelia@isima.com.mx

📍 C. Batalla de Casa Mata No. 950, Esq. Batallón de Matamoros, Col. Chapultepec Sur, C.P. 58260 Morelia, Michoacán.

☎ Tel: (443) 232 0209

Puebla

Estado: Puebla

✉ deptocontrolsecolar@virtual.isima.com.mx

📍 C. 43 Oriente ó Blvd. Lic. Luis Sánchez Pontón No. 607, Col. San Baltazar Campeche, Zona Dorada, C.P. 72550, Heroica Puebla de Zaragoza, Pue.

☎ Tel: (298) 0595 ó 96

Reynosa

Estado: Tamaulipas

✉ reynosa@isima.com.mx

📍 Calle Veinte No. 372, entre Fuente de Trevi y Fuente de Diana, Col. Aztlán, C.P. 88740, REYNOSA, TAMPS.

☎ Tel: (899) 261 0227

Tlaxcala

Estado: Tlaxcala

✉ tlaxcala@isima.com.mx

📍 Av. Independencia No. 69 y No. 81, Col. Centro, C.P. 90000 Tlaxcala, Tlaxcala.

☎ Tel: (246) 462 6685

Universidad ISIMA Online. Lic. en Gastronomía



Tehuacán

Estado: Puebla

✉ tehuacan@isima.com.mx

📍 Av. Héroes de La Independencia No. 532, Col. Guadalupe Hidalgo, C.P. 75790, Tehuacán, Puebla.

☎ Tel: (238) 382 3104

Pachuca

Estado: Hidalgo

✉ pachuca@isima.com.mx

📍 Jaime Nunó No. 204, Ext A, Col. Revolución, C.P. 42060, Pachuca de Soto, Hidalgo.

☎ Tel: (771) 211 78 95

San Luis Potosí

Estado: San Luis Potosí

✉ sanluispotosi@isima.com.mx

📍 Mariano Arista No. 420, Col. Centro, C.P. 78000, San Luis Potosí, S.L.P.

☎ Tel: (444) 814 2233

Villahermosa

Estado: Tabasco

✉ villahermosa@isima.com.mx

📍 Calle Lamberto Castellanos No. 226, 2do. Piso, Col. Arboledas, C.P. 86000 Villahermosa, Tabasco.

☎ Tel: (993) 312 1826

RVOE 2020ES6202002 DE FECHA 27/11/2020

✉ informes@universidadisimamexico.edu.mx

☎ 442 781 74 86

🌐 www.isima.com.mx



Universidad ISIMA Online



@isima.online



isimaonline

Escanea el código para hablar con un asesor

☎ 442 131 9719



Proceso de Inscripción

1

Contacta a un agente

Te brindará toda la información necesaria.

2

Envía tu documentación

Tu agente te dará un correo al cual enviar tu documentación. (Documentos originales)

3

Recibe tu ficha de pago

El agente te enviará la ficha dependiendo el método de pago elegido (Banamex, Telecom u Oxxo)

4

Realiza tu pago

Comparte la foto del comprobante con los datos que se te indicaron.

5

¡Ya estás dentro!

Recibirás un mensaje de bienvenida con los datos para finalizar tu proceso de inscripción.

RVOE 2020ES6202002 DE FECHA 27/11/2020





"Una Institución Comprometida con el Desarrollo"

UNIVERSIDAD
-ISIMA MÉXICO-
ONLINE

Universidad ISIMA Online. Lic. en Gastronomía

Requisitos



- Acta de nacimiento certificada reciente.
- Certificado de preparatoria legalizado.
- Comprobante de Domicilio. No mayor a 3 meses.
- Carta compromiso firmada. (Archivo digital formato PDF)
- CURP certificado reciente.
- 1 fotografía tamaño infantil B/N, archivo digital de 2.5x 3 cm en formato JPG 300 dpi.
- Comprobante de pago.



*Se solicitan los documentos en Original.

RVOE 2020ES6202002 DE FECHA 27/11/2020

✉ informes@universidadisimamexico.edu.mx

☎ 442 781 74 86

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719

🌐 www.isima.com.mx

📘 Universidad ISIMA Online

📷 @isima.online

🎵 isimaonline





"Una Institución Comprometida
con el Desarrollo"

UNIVERSIDAD
-ISIMA MÉXICO-
ONLINE

Una Institución
Comprometida con el
desarrollo

