

# Licenciatura en **Gastronomía**

**RVOE SEP 20192421 DE FECHA 17/6/2019**

**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 20192421

DE FECHA 17/6/2019

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

✉ [aguascalientes@isima.com.mx](mailto:aguascalientes@isima.com.mx)

☎ (449) 918 2845

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

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

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

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

Escanea el código para hablar con un asesor

📞 442 131 9719



# Plan Cuatrimestral

<p><b>1</b></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><b>2</b></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><b>3</b></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><b>4</b></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><b>5</b></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><b>6</b></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><b>7</b></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><b>8</b></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><b>9</b></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 20192421

DE FECHA 17/6/2019

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

aguascalientes@isima.com.mx

(449) 918 2845

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719



www.isima.com.mx



isimaaguascalientes



@isimaaguascalientes



isimaaguascalientes



# 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



Bar



Coctelería



Teppanyaki



\*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.

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

aguascalientes@isima.com.mx

(449) 918 2845

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719



www.isima.com.mx



isimaaguascalientes



@isimaaguascalientes



isimaaguascalientes





\*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.

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

aguascalientes@isima.com.mx

(449) 918 2845

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719

www.isima.com.mx

isimaaguascalientes

@isimaaguascalientes

isimaaguascalientes



# 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 20192421

DE FECHA 17/6/2019

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

aguascalientes@isima.com.mx

(449) 918 2845

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719



www.isima.com.mx



isimaaguascalientes



@isimaaguascalientes



isimaaguascalientes



# 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 20192421

DE FECHA 17/6/2019

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

aguascalientes@isima.com.mx

(449) 918 2845



www.isima.com.mx



isimaaguascalientes



@isimaaguascalientes



isimaaguascalientes

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719



## 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 20192421

DE FECHA 17/6/2019

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

aguascalientes@isima.com.mx

(449) 918 2845

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719



www.isima.com.mx



isimaaguascalientes



@isimaaguascalientes



isimaaguascalientes





"Una Institución Comprometida con el Desarrollo"



INSTITUTO DE ESTUDIOS SUPERIORES  
ISIMA PLANTEL AGUASCALIENTES

Una Institución  
Comprometida con el  
*desarrollo*

