

Licenciatura en **Gastronomía**

RVOE 2020ES6202002 DE FECHA 27/11/2020

Plan Cuatrimestral





UNIVERSIDAD
-ISIMA MÉXICO-



INSTITUTO DE
GASTRONOMIA
ISIMA PLANTEL TAMPICO
CENTRO DE ENLACE

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 2020ES6202002

DE FECHA 27/11/2020

Av. Ejército Mexicano No. 72, entre Blvr. Adolfo López Mateos y C. Rosalío Bustamante, Col. Esfuerzo Nacional
C.P. 89460, Cd, Madero, Tamaulipas.

✉ tampico@isima.com.mx

☎ (833) 217 3862

🌐 www.isima.com.mx

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

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

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

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 2020ES6202002 DE FECHA 27/11/2020

Av. Ejército Mexicano No. 72, entre Blvr. Adolfo López Mateos y C. Rosalío Bustamante, Col. Esfuerzo Nacional
C.P. 89460, Cd, Madero, Tamaulipas.

tampico@isima.com.mx

(833) 217 3862

www.isima.com.mx

isimatampicooficial

@isimatampicooficial

isimatampico

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719



Laboratorios Especializados

Nuestro **Modelo Educativo ISIMA PROJECT 21**, permite a nuestros estudiantes realizar prácticas reales, con el respaldo de Profesores Altamente Calificados. De esta manera saldrás totalmente capacitado para incursionar en el campo laboral en alguna empresa privada o institución pública.



Cocina profesional



Horno de piedra



Restaurante / Bar



Coctelería



Ahumador



Teppanyaki



*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.

Av. Ejército Mexicano No. 72, entre Blvr. Adolfo López Mateos y C. Rosalío Bustamante, Col. Esfuerzo Nacional
C.P. 89460, Cd, Madero, Tamaulipas.

tampico@isima.com.mx

(833) 217 3862

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719



www.isima.com.mx



isimatampicooficial



@isimatampicooficial



isimatampico





*Imágenes ilustrativas correspondientes a diversos planteles de Grupo ISIMA.

Av. Ejército Mexicano No. 72, entre Blvr. Adolfo López Mateos y C. Rosalío Bustamante, Col. Esfuerzo Nacional
C.P. 89460, Cd. Madero, Tamaulipas.

tampico@isima.com.mx

(833) 217 3862

Escanea el código para hablar con un asesor

442 131 9719

www.isima.com.mx

isimatampicooficial

@isimatampicooficial

isimatampico



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 2020ES6202002

DE FECHA 27/11/2020



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 2020ES6202002

DE FECHA 27/11/2020

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 Centro de Enlace de **Grupo ISIMA** de tu preferencia.
- 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 2020ES6202002

DE FECHA 27/11/2020





UNIVERSIDAD
-ISIMA MÉXICO-



INSTITUTO DE
GASTRONOMIA
ISIMA PLANTEL TAMPICO
CENTRO DE ENLACE

"Una Institución Comprometida
con el Desarrollo"

Una Institución
Comprometida con el
desarrollo

