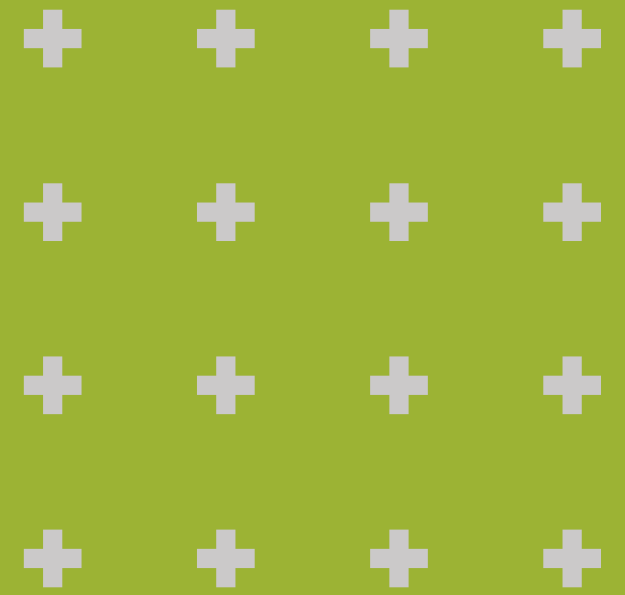




Modalidad: Escolarizada.
R.V.O.E. / DEEP/ 015/ 14
Duración: 3 años (semestral)
Periodo de Inscripción: Enero y Agosto.

PREPARATORIA



Formación con lo mejor de dos culturas

En ISU Prepa contamos con una plataforma educativa de vanguardia para servicio exclusivo de todos nuestros alumnos, en la cual pueden tomar sus videoclases, realizar actividades interactivas, exámenes y evaluaciones online.

Además, nuestro Modelo Académico Integral contempla el plan de estudios oficial SEP BGE 2018, además de las materias sello ISU y los Clubes OSU.

Aprendizaje online con herramientas de vanguardia

La plataforma educativa ISU Prepa funciona 24/7 por lo que los alumnos pueden revisar la información, acceder a los materiales didácticos o ver las grabaciones de todas sus clases a la hora que gusten.

Talleres en ISU Prepa

Contamos con 7 clubes OSU, los cuáles pueden cambiar de acuerdo a las necesidades o intereses de los alumnos:

- Programación y robótica
- Pintura y Escultura
- Alemán
- La Voz del ISU en el Mundo
- Liderazgo para el crecimiento personal
- Música
- Acondicionamiento físico y bienestar
- Bailes latinos

IDIOMAS EN ISU PREPA

El Idioma Inglés se imparte en todos los semestres, 5 horas a la semana en dos niveles: Básico e Intermedio-Avanzado, buscando que al final de tu bachillerato, logres la certificación de Cambridge con un nivel B1 o B2.

El Idioma Francés se imparte en todos los semestres, 3 horas a la semana en un nivel único que tiene como objetivo que al final de tu bachillerato, logres la certificación DELF con un nivel A1 o A2.

El Idioma Alemán es uno de nuestros Clubes OSU (talleres).

ACREDITACIONES Y CERTIFICACIONES EN ISU PREPA

Además de la Certificación en Cambridge, al egresar, obtendrás la acreditación SEP en Gastronomía, así como una certificación de computación avalada por Microsoft.

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN ISU UNIVERSIDAD?

Nos hemos especializado en la formación de profesionistas en las áreas del servicio y la hospitalidad siguiendo el principio que ha caracterizado a la universidad desde su origen; la educación para servir a través de la fusión de lo mejor de dos culturas: la suiza y la mexicana. Desde hace varios años, somos reconocidos como la mejor universidad con especialidades en gastronomía, hotelería y nutrición del Estado de Puebla.

CALIDAD ACADÉMICA

Estamos comprometidos en formar alumnos de excelencia que posean los conocimientos teóricos, prácticos, así como la mejores técnicas y metodologías para incorporarse exitosamente en empresas del servicio y la hospitalidad, con habilidades administrativas que les permitan gestionar su propia empresa o cualquiera del ramo, con un alto sentido de servicio, ético, de responsabilidad social y ambiental. Además, tu preparación en ISU Universidad incluirá experiencia internacional que te hará más competitivo.

OBJETIVO

En la actualidad es importante elegir bien dónde vas a estudiar tu Preparatoria, ya que dependerá de tu elección tu preparación. ISU Prepa te presenta la mejor opción en planes de estudios, planta docente, mejor ambiente, excelentes instalaciones y sobre todo, una preparatoria con especialidad en Gastronomía y Hotelería.

PLAN DE ESTUDIO

1er semestre

- Química I
- Pensamiento matemático I
- Introducción a la ciencia histórica
- Metodología de la investigación
- La ética en el cuidado de sí y del otro I
- Educación física I
- Lenguaje y comunicación I
- Habilidades digitales I
- Inglés I
- *Evolución de la cocina
- *Introducción a los negocios
- Francés I
- Tutoría I
- *Club OSU

2do semestre

- Química II
- Pensamiento matemático II
- Historia del siglo XIX
- Orientación educativa
- La ética en el cuidado de sí mismo y del otro II
- Educación física II
- Lenguaje y comunicación II
- Habilidades digitales II
- Inglés II
- *Habilidades Sensitivas en la Cocina
- *Innovación y emprendimiento
- FRANCÉS II
- Tutoría II
- *Club OSU

3er semestre

- Física I
- Pensamiento matemático III
- Historia del siglo XX, I
- Orientación vocacional
- Educación artística I
- Lenguaje y comunicación III
- Inglés III
- CT: Definición de proyectos emprendedores / Introducción a la Gastronomía
- CT: Administración I / Contabilidad Básica
- Educación Física III
- Francés III
- Tutoría III
- *Club OSU

4o semestre

- Física II
- Pensamiento matemático IV
- Historia del siglo XX, II
- Orientación profesiográfica
- Educación artística II
- Lenguaje y comunicación IV
- Inglés IV
- CT: Estrategia de proyectos / Nutrición
- CT: Administración II / Contabilidad Financiera
- Educación física IV
- Francés IV
- Tutoría IV
- *Club OSU

5o semestre

- Biología
- Pensamiento matemático V
- Historia socioeconómica
- Literatura I
- CT: Implementación de proyectos emprendedores / Cultura Gastronómica
- CT: Sistemas Contables / Introducción al Derecho
- C.P. Investigación Aplicada
- C.P. Temas selectos de Inglés
- C.P. ÁREA: a) Ingenierías: Temas Selectos de Matemáticas; b) Humanidades: Historia del Arte; c) Ciencias Naturales: Temas selectos de Química; d) Administración y finanzas: Administración
- Educación Física V
- Francés V
- Tutoría V
- *Club OSU

6o semestre

- Ecología
- Geografía
- Socioeconomía del siglo XXI
- Filosofía
- Literatura II
- CT: Banquetes / Panadería y repostería
- CT: Contabilidad de Costos / Derecho Fiscal y Mercantil
- C.P. Habilidades de lecto-escritura
- C.P. Habilidades matemáticas
- C.P. ÁREA: a) Ingenierías: Cálculo Integral; b) Humanidades: Psicología; c) Ciencias Naturales: Temas selectos de Biología; d) Administración y finanzas: Matemáticas financieras
- Educación Física VI
- Francés VI
- Tutoría VI
- Inglés VI
- *Club OSU

PROCESO DE ADMISIÓN

1.

VERIFICA LOS DOCUMENTOS DE ADMISIÓN

Para poder inscribirte a Isu Prepa es necesario contar con el certificado oficial de secundaria.

2.

REVISA SI TU SECUNDARIA TIENE CONVENIO CON ISU PREPA

Si tu escuela cuenta con el convenio con Isu Prepa y cubres el promedio requerido podrás solicitar la beca correspondiente.

3.

REALIZA TU INSCRIPCIÓN

Una vez que realices el pago de tu inscripción el coordinador te informará sobre la fecha de curso de inducción y entrega de documentos.



**EXCELENCIA
ACADÉMICA**

Más información:

admisiones@isu.edu.mx

T. 222 408 11 00

isu.edu.mx