ISU universidad

Modalidad: Mixta
RVOE: SEP-SES/2 1/114/01/1362/2015
Duración: 1 año, 4 meses (cuatrimestral)
Periodo de Inscripción: Enero y Agosto.

MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA SALUDABLE Y NUTRICIONAL

Formación con lo mejor de dos culturas

PERFIL DE INGRESO

Ser egresado de Licenciaturas en Gastronomía, Administración de Hoteles y Restaurantes, Artes Culinarias, Turismo, Ingeniería en Alimentos, Nutrición y carreras afines con habilidades y destrezas en el área panadera y repostera. Fue creada para profesionales con características de liderazgo ético y dominio del inglés (comprobante TOEFL de 580 puntos).

PERFIL DE EGRESO

Nuestros egresados tendrán conocimientos sobre:

- El dominio de los métodos de cocción.
- Adquirirá la capacidad y los conocimientos para poder incursionar de manera experta en la preparación de diferentes platillos que contribuyan al mejoramiento de la salud de las personas.
- Desarrollará sus habilidades en diversas áreas de la alimentación saludable para identificar los mejores hábitos alimenticios que contribuyan a mejorar la salud del individuo.
- Contará con el sustento académico que le permita realizar investigaciones relacionadas con la alimentación saludable y sus efectos en el cuerpo humano.
- Conocimiento de alimentos funcionales e ingredientes nutracéuticos
- Conocimiento de la composición y propiedades de los alimentos.
- Capacidad para identificar y conocer alimentos alternativos.
- Preparar y desarrollar recetas de cocina vegana y vegetariana.
- Capacidad para preparar recetas de cocina clínica.
- Capacidad para elaborar platillos de la repostería saludable.
- Conocimiento de la alimentación especial para deportistas.
- Elaboración de recetas específicas para personas con padecimiento de enfermedades crónico degenerativas.
- Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente
- Compromiso ético en el desempeño de sus diversas actividades profesionales.
- Desarrolla habilidades interpersonales para el trabajo autónomo y proactivo.
- Desarrolla el sentido humano con una actitud de respeto frente a las diferencias culturales en su equipo de trabajo.

CAMPO DE TRABAJO

El campo profesional estará orientado a dirigir establecimientos dedicados a la producción de alimentos con corte internacional o bien a participar en la industria restaurantera y hotelera como Máster Chef desarrollando recetas internacionales y nutricionales, el maestro en esta disciplina también podrá ejercer en cruceros internacionales como Chef Ejecutivo. La docencia es otra área en donde los servicios de este profesional son muy demandados hoy en día dada la escasez de especialistas en la materia y dado el crecimiento a nivel nacional de universidades e instituciones educativas que ofertan programas de estudios relacionados con esta especialización.

¿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

Formar maestros con conocimientos especializados en los diferentes tipos de cocina saludable existentes, fortalecer el desarrollo de las habilidades y destrezas a través del diseño y preparación de recetas nutritivas que contribuyan al mejoramiento de la salud de las personas, teniendo como sustento una base nutricional.

PLAN DE ESTUDIO

- Tecnologías de la Información y Comunicación en LMS
- Alimentos Funcionales e Ingredientes Nutracéuticos
- Cocina Saludable
- Nutrición y Dietética
- Gestión Ambiental en la Industria de la Hospitalidad
- Cocina Vegana y Vegetariana
- Repostería Saludable
- Alimentación Alternativa
- Desarrollo y Capital Humano
- Alimentación para Deportistas
- Composición y Propiedadeis de los Alimentos
- Proyecto de Investigación
- Control de Costos en Alimentos
- Dietoterapia
- Evaluación Sensorial de los Alimentos
- Proyecto de Investigación II

PROCESO DE ADMISIÓN

1

VERIFICA LOS DOCUMENTOS DE ADMISIÓN
Para poder inscribirte a cualquiera de nuestras maestrías es necesario contar con el certificado oficial de licenciatura, titulo y cedula.

2

REVISA SI TU UNIVERSIDAD TIENE CONVENIO CON ISU UNIVERSIDAD
Si tu escuela cuenta con el convenio con la universidad 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 entrega de documentos.

EXCELENCIA ACADÉMICA

Más información:
admisiones@isu.edu.mx
T. 222 408 11 00
isu.edu.mx