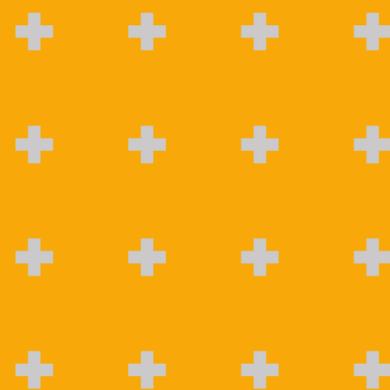




Modalidad: Escolarizada.
RVOE: SEP-SES/21/114/04/2181/2018
Duración: 4 años (semestral)
Periodo de Inscripción: Enero y Agosto.

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Formación con lo mejor de dos culturas

PERFIL DE INGRESO

Haber concluido y obtenido el certificado de preparatoria o bachillerato y tener habilidades como:

- Capacidad de observación.
- Creatividad y espontaneidad.
- Vigor para el trabajo físico.
- Comprensión verbal.
- Pensamiento analítico.
- Capacidad de síntesis.
- Habilidad espacial y manual.
- Facilidad para aprender idiomas.

PERFIL DE EGRESO

Nuestros egresados son profesionales con actitudes, habilidades y competencias para:

- Desarrollarse e incursionar en otras áreas del campo turístico, a través de la creatividad y el dominio de la lógica del método científico.
- Ejercer actividades directivas gerenciales.
- Tener cultura y conocimientos para incursionar en medios y ambientes del turismo internacional, pues será capaz de expresarse en inglés y francés.
- Diagnosticar, diseñar y planificar alternativas de solución a los problemas a los que se enfrente durante su práctica gastronómica.
- Elaborar, diseñar y administrar actividades del área gastronómica de manera productiva, eficiente y eficaz.
- Participar en proyectos de investigación del sector turístico y gastronómico.
- Diagnosticar, diseñar y planificar soluciones a los problemas que se enfrente durante su práctica gastronómica.
- Desarrollar proyectos culturales, productivos, de servicios e independientes relativos a la gastronomía.

CAMPO DE TRABAJO

La carrera de gastronomía desarrollará al alumno para que esté en posibilidades de dirigir su propio negocio gastronómico o ser parte importante de otra empresa del ramo. Además estará capacitado para cubrir la demanda laboral de toda la escala del servicio gastronómico en restaurantes, hoteles y empresas; asesorando o dirigiendo a estas organizaciones.

TIP ISU

La industria gastronómica genera una derrama económica de 183,000 millones de pesos anuales en México.
Fuente: SECTUR

¿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 práctica, teórica y metodológicamente a los alumnos en todo el conocimiento relacionado a la gastronomía, para incorporarse exitosamente en hoteles, restaurantes y empresas afines, con conocimientos administrativos, de organización y gestión requeridos por cuadros directivos que impulsen creativa y éticamente el mercado de los negocios gastronómicos

PLAN DE ESTUDIO

- Habilidades de la Comunicación
- Matemáticas para Negocios
- Informática 1
- Construcción del Conocimiento
- Contabilidad
- Servicio de Comedor 1
- Procesos y Preparación de Alimentos 1
- Industria Turística
- Inglés 1
- Francés 1
- Salud Ocupacional
- Metodología de la Investigación
- Contabilidad Financiera
- Relaciones Humanas en la Industria Hotelera y Restaurantera
- Calidad en el Servicio
- Servicio de Comedor 2
- Procesos y Preparación de Alimentos 2
- Ética en las Organizaciones
- Panadería
- Inglés 2
- Francés 2
- Nutrición
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Emprendimiento
- Microbiología e Higiene de los Alimentos
- Servicio de Comedor 3
- Administración
- Procesos y Preparación de Alimentos 3
- Administración Financiera
- Inglés 3
- Francés 3
- Análisis Estadístico
- Educación Ambiental y Beneficio Social
- Proceso de Compras y Manejo de Almacenes e Inventarios
- Pastelería
- Enología 1
- Procesos y Preparación de Alimentos 4
- Mantenimiento y Seguridad de Equipos e Instalaciones
- Desarrollo de Banquetes, Grupos y Convenciones
- Inglés 4
- Francés 4
- Técnicas de Cocina Mexicana
- Técnica de Escultura en Hielo
- Técnicas de Mukimono
- Chocolatería
- Marketing para Negocios
- Enología 2
- Destilados y Licores
- Carnicería y Charcutería
- Servicio de Bar y Coctelería
- Inglés 5
- Francés 5
- Técnicas de Cocina Italiana
- Técnicas de Cocina Oriental
- Gerencia de Alimentos y Bebidas
- Habilidades Directivas
- Cocina Mexicana Contemporánea
- Plan Financiero para Hoteles y Restaurantes
- Plan de Marketing para Hoteles y Restaurantes
- Constitución legal para Hoteles y Restaurantes
- Seminario de Proyecto de Titulación 1
- Seminario de Proyecto de Titulación 2
- Técnicas de Cocina Española
- Técnicas de Cocina Francesa
- Técnicas de Cocina Vegetariana
- Confitería
- Técnicas de Cocina de Medio Oriente
- Software de Puntos de Venta
- Derecho Empresarial para Hoteles y Restaurantes
- Laboratorio de Cocina Desayunos
- Laboratorio de Cocina Comidas
- Laboratorio de Cocina Cenas
- Gestión de Capital Humano
- Certificaciones de Calidad para Hoteles y Restaurantes

PROCESO DE ADMISIÓN

1

VERIFICA LOS DOCUMENTOS DE ADMISIÓN

Para poder inscribirte a cualquiera de nuestras licenciaturas es necesario contar con el certificado oficial de preparatoria o bachillerato.

2

REVISA SI TU PREPARATORIA O BACHILLERATO 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 curso de inducción y entrega de documentos.



**EXCELENCIA
ACADÉMICA**

Más información:

admisiones@isu.edu.mx

T. 222 408 11 00

isu.edu.mx