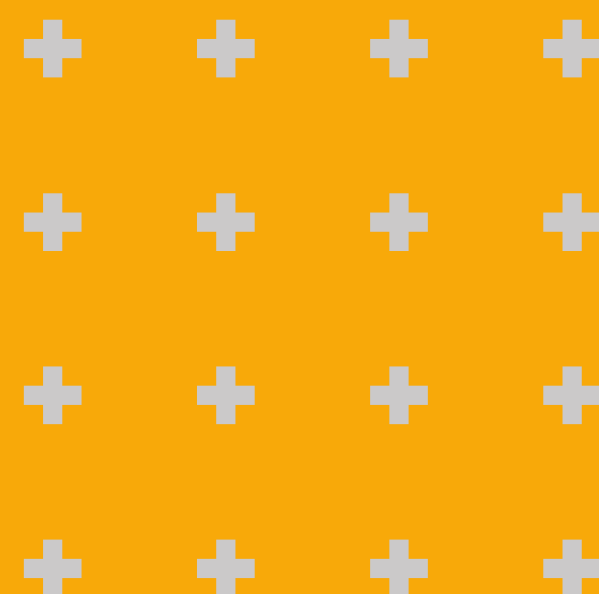




Modalidad: Escolarizado
RVOE: SEP-SES/21/114/01/2410/2018
Duración: 2 años (semestral)
Periodo de Inscripción: Agosto.

PROFESIONAL ASOCIADO EN COCINA



Formación con lo mejor de dos culturas

PERFIL DE INGRESO

- 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

Mis capacidades al egresar:

- Elaborar, diseñar y administrar actividades del área gastronómica, de manera productiva, eficiente y eficaz.
- Diagnosticar, diseñar y planificar alternativas de solución a problemas que plantee la práctica gastronómica.
- Desarrollar proyectos culturales, productivos, de servicios e independientes relativos a la gastronomía.
- Evaluar procesos de la industria de alimentos y bebidas, mediante las técnicas culinarias apropiadas, orientando al aprovechamiento sustentable de los recursos.
- Diseñar productos y servicios gastronómicos acordes a estándares de calidad nacionales e internacionales.
- Conocer la composición química de los alimentos para su aplicación en la conservación, manejo higiénico y nutricional.
- Conocer y manejar de forma apropiada los utensilios y equipos que se encuentran en cocinas.
- Manejará y aplicará en el marco administrativo conceptos de administración básica, legal y de costeo para la venta de productos.
- Administrar adecuadamente tiempos para cumplir con un servicio de calidad.

CAMPO DE TRABAJO

Un Profesional Asociado en Cocina, tendrá su campo profesional orientado a desarrollarse en establecimientos dentro de la industria gastronómica, teniendo los conocimientos habilidades y destrezas para elaborar y preparar los productos más representativos de la gastronomía a nivel nacional e internacional, con las más altas normas de calidad orientadas a proporcionar un servicio profesional de calidad y vanguardia a sus clientes.

¿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 teórica, metodológica y prácticamente a los alumnos en todo el conocimiento relacionado a la práctica gastronómica, para que logren incorporarse exitosamente en hoteles, restaurantes y empresas afines, proporcionando conocimientos administrativos de planeación, organización, dirección y control requeridos por cuadros directivos de negocios gastronómicos.

PLAN DE ESTUDIO

1er. semestre

- Microbiología e higiene de los alimentos
- Calidad en el Servicio y Atención al Cliente
- Procesos y Preparación de Alimentos 1
- Servicio de Comedor 1
- Matemáticas para Negocios (Matemáticas básicas)
- Inglés 1
- Administración

2do. semestre

- Costos de Alimentos y Bebidas
- Técnicas de Cocina Mexicana
- Servicio de Comedor 2
- Procesos y Preparación de Alimentos 2
- Inglés 2
- Metodología de la Investigación
- Educación Ambiental y Beneficio Social

3er. semestre

- Proyecto de Investigación 1
- Emprendimiento
- Técnicas de Cocina Italiana
- Nutrición
- Procesos y Preparación de Alimentos 3
- Inglés 3
- Ética, sociedad y profesión

4to. semestre

- Habilidades directivas
- Proyecto de Investigación 2
- Panadería y Repostería
- Técnicas de Cocina Oriental
- Procesos y Preparación de Alimentos 4
- Inglés 4

PROCESO DE ADMISIÓN

1.

VERIFICA LOS DOCUMENTOS DE ADMISIÓN

Para poder inscribirte a cualquiera de nuestros profesionales asociado 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