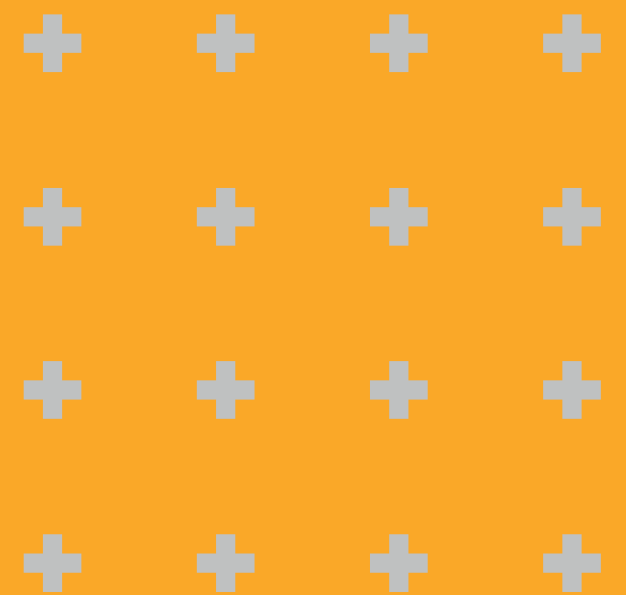


MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

Forma de Estudio: Mixta - Cuatrimestral



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).

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, 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.

TIP ISU

La gastronomía especializada tendrá un volumen de negocio importante en los próximos años.

-Fuente: PCWorld

PERFIL DE EGRESO

Nuestros egresados tendrán conocimientos sobre:

- El dominio de los métodos de cocción.
- Capacidad para identificar y conocer el origen de los diferentes ingredientes utilizados.
- La manipulación higiénica de los alimentos.
- Identificar los ingredientes principales utilizados en la preparación de alimentos en cada región.
- La selección de ingredientes en cuanto a la calidad requerida.
- Preparar y desarrollar recetas tradicionales de la gastronomía internacional.
- La elaboración de postres representativos de diferentes países.
- Respetar los usos y costumbres en la elaboración de platillos de diferentes regiones del mundo.
- 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.

¿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

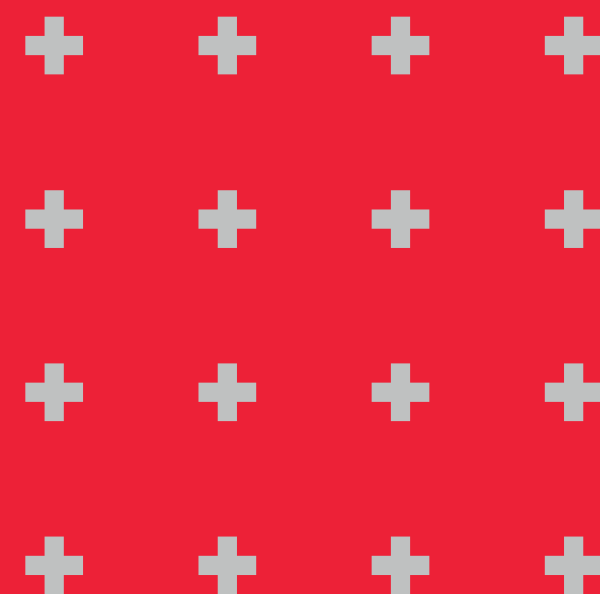
Estamos comprometidos en formar alumnos de excelencia que posean los conocimientos teóricos, prácticos, así como la mejores técnicas y metodologías para incorporarse exitosamente en empresas del servicio y la hospitalidad, con habilidades administrativas que les permitan gestionar su propia empresa o 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 la gastronomía internacional, afianzar técnicas para el desarrollo de habilidades y competencias, tomando como base el origen de las culturas gastronómicas a nivel mundial, dominando las técnicas culinarias internacionales, con un sustento teórico y un ejercicio práctico en cocina, para la elaboración de una diversidad de platillos internacionales de forma creativa, que satisfagan con calidad las necesidades de los comensales.

PLAN DE ESTUDIO

- Tecnologías de la Información y Comunicación en LMS
- Nuevas Tendencias Gastronómicas
- Gastronomía Mediterránea
- Gastronomía de Europa Central
- Gestión Ambiental en la Industria de la Hospitalidad
- Gastronomía de Medio Oriente
- Gastronomía Asiática Oriental
- Marketing Gastronómico
- Desarrollo Humano
- Gastronomía de Norteamérica
- Gastronomía de Centro y Sudamérica
- Proyecto de Investigación I
- Control de Costos en Alimentos
- Panadería y Repostería Internacional
- Chocolatería y Bombonería
- 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, título 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 el descuento 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. 222 296 7339
isu.edu.mx