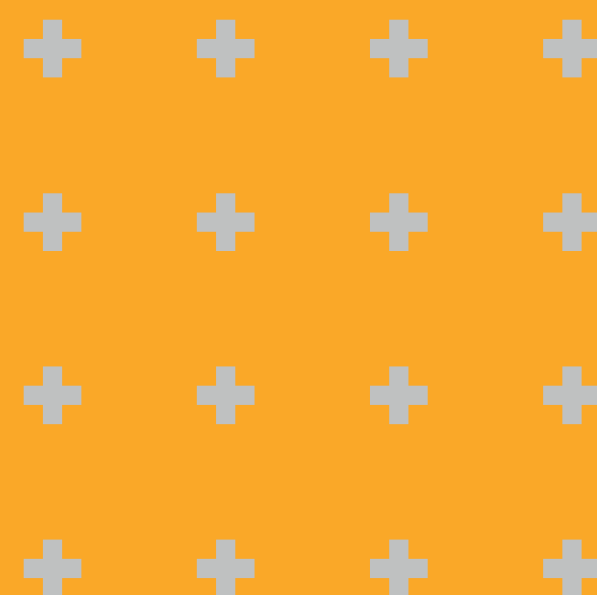


MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA MEXICANA

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 empleados en la gastronomía mexicana.
- La manipulación higiénica de los alimentos.
- Identificar los ingredientes principales utilizados en la preparación de alimentos en cada región gastronómica del país.
- La selección de ingredientes en cuanto a la calidad requerida
- Preparar y desarrollar recetas tradicionales de la gastronomía mexicana.
- La elaboración de postres representativos de los diferentes estados de la república mexicana.
- Reconocimiento de los productos endémicos de la gastronomía mexicana.
- Identificar las propiedades y características de los vinos, licores y destilados producidos en México.
- Respetar los usos y costumbres en la elaboración de platillos de estado de la república mexicana.
- 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

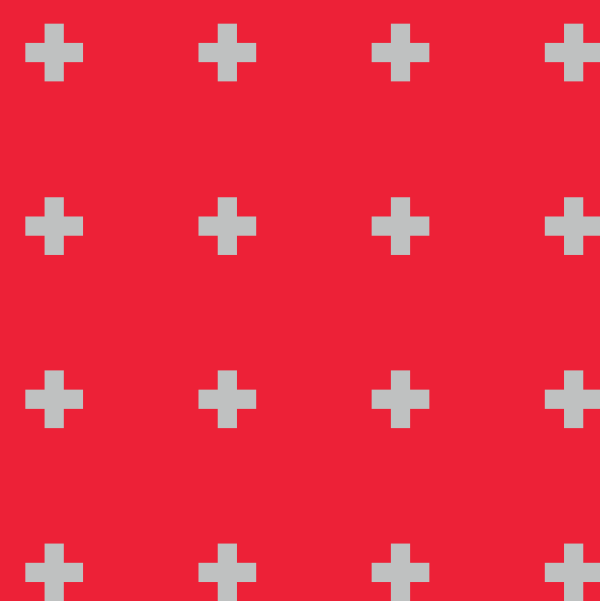
Estamos comprometidos en formar alumnos de excelencia que posean los conocimientos teóricos, prácticos, así como la mejores técnicas y metodologías para incorporarse exitosamente en empresas del servicio y la hospitalidad, con habilidades administrativas que les permitan gestionar su propia empresa o 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 mexicana, fortalecer las técnicas en la elaboración y preparación de alimentos para desarrollar las habilidades y competencias que le permitan elaborar productos gastronómicos de diferentes regiones de México, teniendo como base las tradiciones culinarias y culturales de cada región que derivan tanto de la cocina mesoamericana como de la europea y del ejercicio práctico en cocina, para promover la gastronomía mexicana en los mercados internacionales.

PLAN DE ESTUDIO

- Tecnologías de la Información y Comunicación en LMS
- Historia de la Gastronomía Mexicana
- Identificación y Características de los Productos Endémicos
- Cocina Prehispánica
- Gestión ambiental en la industria de la hospitalidad
- Gastronomía de la Península de Yucatán y Oaxaqueña
- Panadería y Repostería Mexicana
- Gastronomía de la Conquista y Conventual
- Desarrollo y Capital Humano
- Gastronomía del Golfo de México
- Gastronomía del Altiplano Central
- Proyecto de Investigación I
- Mezcales, Vinos y Licores Mexicanos
- Gastronomía de Aridoamérica y Occidente
- Cocina Mexicana Contemporánea
- 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