



PREPARATORIA

Forma de Estudio: Presencial - Semestral

Formación con lo mejor de dos culturas

En ISU Prepa contamos con una plataforma educativa de vanguardia para servicio exclusivo de todos nuestros alumnos, en la cual pueden tomar sus videoclases, realizar actividades interactivas, exámenes y evaluaciones online.

Además, nuestro Modelo Académico Integral contempla el plan de estudios oficial SEP BGE 2023, además de las materias sello ISU y los Clubes OSU.

IDIOMAS EN ISU PREPA

El Idioma Inglés se imparte en todos los semestres, 5 clases a la semana en tres niveles: Básico, intermedio y avanzado, buscando que al final de tu bachillerato, logres la certificación de Cambridge con un nivel B1 o B2.

El Idioma Francés se imparte en todos los semestres, 3 clases a la semana en un nivel único que tiene como objetivo que al final de tu bachillerato, logres la certificación DELF con un nivel A1 o A2.

El Idioma Alemán es uno de nuestros Clubes OSU (talleres).

Aprendizaje online con herramientas de vanguardia

La Plataforma Educativa ISU Prepa funciona 24/7 por lo que los alumnos pueden revisar sus tareas, actividades y acceder a distintos materiales didácticos innovadores.

Talleres en ISU Prepa

Contamos con 7 clubes OSU, los cuales pueden cambiar de acuerdo a las necesidades o intereses de los alumnos:

- Pintura y Escultura
- Alemán
- La Voz de ISU en el Mundo
- Música
- Baile
- Basquetbol
- Voleibol
- Mente Púrpura

ACREDITACIONES Y CERTIFICACIONES EN ISU PREPA

Certificación Cambridge (Inglés), Delf (Francés) y Tecnología Microsoft para la Productividad (Excel, Powerpoint, Word).

Además de que contamos con la formación laboral en Procesos Culinarios y Repostería (Gastronomía).

¿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

En la actualidad es importante elegir bien dónde vas a estudiar tu Bachillerato, ya que dependerá de tu elección tu preparación. ISU Prepa te presenta la mejor opción en planes de estudios, planta docente, mejor ambiente, excelentes instalaciones y sobre todo, un bachillerato con formación laboral en Procesos Culinarios y Repostería (Gastronomía).

PLAN DE ESTUDIO

1er semestre

- La materia y sus interacciones
- Ciencias Sociales I
- Cultura Digital I
- Pensamiento Matemático I
- Lengua y Comunicación I
- Inglés I
- Humanidades I
- Laboratorio de Investigación
- Formación socioemocional: actividades artísticas y culturales I
- Formación socioemocional: actividades físicas y deportivas I
- Bases de Cocina I
- Francés I
- Tutoría I
- *Club OSU

2do semestre

- Conservación de la energía y sus interacciones con la materia
- Ciencias Sociales II
- Cultura Digital II
- Pensamiento Matemático II
- Lengua y Comunicación II
- Inglés II
- Humanidades II
- Taller de ciencias I
- Formación socioemocional: actividades artísticas y culturales II
- Formación socioemocional: actividades físicas y deportivas II
- Bases de Cocina II
- Francés II
- Tutoría II
- *Club OSU

3er semestre

- Ecosistemas, interacciones, energía y dinámica
- Pensamiento matemático III
- Lengua y comunicación III
- Inglés III
- Humanidades III
- Taller de Ciencias II
- Formación socioemocional III
- Formación laboral: Procesos culinarios y repostería. Productos de panificación siguiendo procesos establecidos
- Formación laboral: Procesos culinarios y repostería. Productos, utensilios y conceptos culinarios durante el proceso de transformación de alimentos.
- Formación socioemocional: actividades físicas y deportivas III
- Francés III
- Tutoría III
- *Club OSU

4to semestre

- Reacciones químicas, conservación de la materia en la formación de nuevas sustancias
- Conciencia histórica I, perspectiva del México antiguo; los contextos globales
- Taller de cultura digital
- Temas selectos de matemáticas I
- Pensamiento literario
- Inglés IV
- Espacio y sociedad
- Ciencias Sociales III
- Formación socioemocional IV
- Formación laboral: Procesos culinarios y repostería. Productos de repostería aplicando procesos establecidos
- Formación laboral: Procesos culinarios y repostería. Normas de calidad e higiene
- Formación socioemocional: actividades físicas y deportivas IV
- Francés IV
- Tutoría IV
- *Club OSU

5to semestre

- La energía en los procesos de la vida diaria
- Conciencia histórica II. México durante el expansionismo capitalista
- Taller de habilidades del pensamiento
- Formación fundamental extendida (recurso sociocognitivo I)
- Formación fundamental extendida (área de conocimiento I)
- Formación socioemocional V
- Formación laboral: Procesos culinarios y repostería. Productos culinarios típicos de la entidad federativa
- Formación laboral: Procesos culinarios y repostería. Costos de producción en la elaboración de platillos
- Francés V
- Inglés V
- Tutoría V
- *Club OSU

6to semestre

- Organismos, estructuras y procesos. Herencia y evolución biológica
- Conciencia histórica III. La realidad actual en perspectiva histórica
- Temas selectos de matemáticas II
- Formación fundamental extendida (recurso sociocognitivo II)
- Formación fundamental extendida (área de conocimiento II)
- Formación socioemocional VI
- Formación laboral: Procesos culinarios y repostería. Productos culinarios nacionales en establecimientos de alimentos
- Formación laboral: Procesos culinarios y repostería. Productos culinarios internacionales en establecimientos de alimentos
- Francés VI
- Inglés VI
- Tutoría VI
- *Club OSU

PROCESO DE ADMISIÓN

1

VERIFICA LOS DOCUMENTOS DE ADMISIÓN

Para poder inscribirte a ISU Prepa es necesario contar con el certificado oficial de secundaria.

2

REVISA SI TU SECUNDARIA TIENE CONVENIO CON ISU PREPA

Si tu escuela cuenta con el convenio con ISU Prepa 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 curso de inducción y entrega de documentos.



**EXCELENCIA
ACADÉMICA**

Más información:

admisiones@isu.edu.mx
T. 222 296 7339
isu.edu.mx