

Licenciatura en

GASTRONOMÍA

100% ONLINE

RVOE 20231772

CENTROS DE ENLACE:

- Iguala
- Arandas
- Toluca



PLAN DE ESTUDIOS



Planes de estudio con **materias innovadoras** y alineadas a las necesidades del mercado laboral.

PRIMERO

- Historia de la gastronomía
- Técnicas culinarias I
- Identificación de los productos
- Manejo higiénico de los alimentos
- Nutrición I

SEGUNDO

- Patrimonio gastronómico
- Química de los alimentos I
- Técnicas culinarias II
- Arte mukimono
- Nutrición II

TERCERO

- Prefabricados y conservación
- Química de los alimentos II
- Cocina mexicana I
- Identificación de pescados y mariscos
- Control de costos de alimentos y bebidas

CUARTO

- Informática aplicada
- Identificación de carnes
- Cocina mexicana II
- Planeación de menús
- Fundamentos de administración

QUINTO

- Vitivinicultura y enología
- Cocina Italiana
- Cocina mexicana III
- Cocina fría
- Administración de empresas

SEXTO

- Repostería I
- Panadería
- Cocina francesa
- Administración de recursos humanos
- Fundamentos de calidad total

SÉPTIMO

- Repostería II
- Servicio de alimentos y bebidas
- Cocina oriental
- Cocina española
- Derecho laboral

OCTAVO

- Chocolatería.
- Marketing de restaurantes
- Organización de banquetes
- Entorno legal de la industria restaurantera
- Cocina mundial

NOVENO

- Coctelería y mixología
- Liderazgo y ética profesional
- Seminario de titulación
- Cafetería y barismo
- Cocina vegetariana

DURACIÓN 3 AÑOS

Plan Cuatrimestral

TU FUTURO PROFESIONAL COMIENZA

CON LA

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

PREPÁRATE PARA LIDERAR EN LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA

Domina las técnicas culinarias, la gestión gastronómica y la innovación en alimentos en un entorno práctico, dinámico y creativo. Desarrolla tu talento con formación especializada que **potencia tu liderazgo, espíritu emprendedor y visión internacional dentro del mundo culinario.**

MODALIDAD 100% ONLINE

ACOMPañAMIENTO PERSONALIZADO DESDE EL PRIMER DÍA

En ISIMA, cada estudiante cuenta con un tutor personal que lo guía a lo largo de toda su trayectoria académica. Nuestro compromiso es ofrecerte una atención cercana, constante y efectiva.

TU TUTOR PERSONAL

- Resuelve tus dudas académicas y administrativas de forma clara y oportuna.
- Te ayuda a organizar tu tiempo y planificar tu estudio con base en tus necesidades.
- Te orienta sobre los recursos de la plataforma para que aproveches al máximo cada materia.
- Está comprometido con tu avance y te acompaña en cada etapa para que logres tus metas.



EN ISIMA, NO ESTUDIAS SOLO
CAMINAMOS CONTIGO
HASTA TU TITULACIÓN

Una institución que te respalda

CONOCE NUESTRAS FORTALEZAS

Formación sólida, futuro seguro.



Titulación directa, rápida y eficiente.



Alta calidad académica: Docentes con experiencia profesional y académica comprobada.



Colegiaturas Congeladas.



Becas: Que garantizan acceso y permanencia a nuestros estudiantes.



Acceso a plataforma 24/7.



Más de 27 años formando profesionales exitosos.



Clases online en directo: Sesiones en tiempo real con grabaciones disponibles para consulta posterior.

EXCELENCIA ACADÉMICA QUE
IMPULSA TU FUTURO



Escanea y
**OBTÉN
TU BECA**