



INSTITUTO
UNIVERSITARIO
Londres
Escuela de Gastronomía Platero San Luis

INSCRIPCIÓN ANUAL:
\$6,600

MENSUALIDAD:
\$3,000

INCLUYE



- 2 Filipinas
- 1 Pantalón negro
- 1 Mandil
- 1 Caballo
- 1 Juego de cuchillos con estuche
- 1 Pico
- Seguro escolar
- Credencial



REQUISITOS
PARA INSCRIPCIÓN

- ✓ ACTA DE NACIMIENTO RECIENTE
- ✓ CURP
- ✓ INE
- ✓ COMPROBANTE DE DOMICILIO
- ✓ ANÁLISIS PARA MANEJADOR DE ALIMENTOS POR PARTE DEL SSA
- ✓ CERTIFICADO DE SECUNDARIA
- ✓ CERTIFICADO DE PREPARATORIA
- ✓ CERTIFICADO DE MATERIAS DE BACHILLERATO
- ✓ CARTA DE BUENA CONDUCTA
- ✓ CARTA DE SERVICIO SOCIAL
- ✓ 6 FOTOGRAFÍAS TAMAÑO INFANTIL BLANCO Y NEGRO

CUATRIMESTRE 1

- Alimentos y bebidas en el turismo y equipos e instalaciones
- Matemáticas
- Expresión oral y escrita
- Proceso administrativo
- Industria gastronómica
- Metodología de la investigación

CUATRIMESTRE 2

- Química de los alimentos
- Contabilidad básica
- Contexto socioeconómico de México
- Gestión administrativa
- Selección y preparación de alimentos
- Procesos culinarios

CUATRIMESTRE 3

- Gastronomía francesa
- Contabilidad aplicada
- Finanzas
- Gestión organizacional
- Técnica de selección y preparación de alimentos
- Procesos culinarios

CUATRIMESTRE 4

- Gastronomía española
- Estadística
- Talento humano I
- Alimentos y bebidas en la industria de la hospitalidad
- Conservación y mantenimiento de alimentos
- Panadería

CUATRIMESTRE 5

- Gastronomía oriental
- Gestión de costos de alimentos y bebidas
- Talento Humano II
- Finanzas aplicadas
- Repostería y pastelería
- Competitividad gastronómica de México

CUATRIMESTRE 6

- Gastronomía Mexicana I
- Gestión de menús
- Información aplicada a la gastronomía
- Enología
- Nutrición

CUATRIMESTRE 7

- Gastronomía Mexicana II
- Gestión estratégica
- Seminario de patrimonio gastronómico
- Mercadotécnica estratégica
- Enología aplicada
- Nutrición e higiene

CUATRIMESTRE 8

- Alimentos y bebidas
- Recreación y animación
- Gestión de compras a proveedores
- Estética gastronómica
- Tendencias de la gastronomía en el siglo XXI
- Tecnología de los alimentos
- Gestión de operaciones

CUATRIMESTRE 9

- Seminario de Titulación
- Seminario de gestión estratégica de alimentos y bebidas
- Taller de ética profesional
- Proyectos emprendedores en gastronomía
- Gastronomía sustentable
- Banquetes

Si tienes dudas contactanos
vía WhatsApp



HORARIOS

LUNES A VIERNES
7:00 A 14:00HRS

www.iulondresslp.com