



## ¿Por qué estudiar en ICY?

En ICY, transformamos tu pasión por la gastronomía en una carrera llena de oportunidades. Contamos con un plan de estudios innovador, avalado por la Secretaría de Educación Pública, que combina el arte culinario con herramientas de gestión, emprendimiento e innovación.

Aprenderás de una planta docente altamente capacitada, en instalaciones diseñadas para que vivas una experiencia educativa de primer nivel. Además, nuestra ubicación en Mérida, una de las ciudades más seguras y con mejor calidad de vida en México, te ofrece el entorno ideal para desarrollarte profesionalmente.

Ya sea que sueñes con dirigir tu propio restaurante, especializarte en alta cocina o liderar en la industria gastronómica, en ICY te damos las herramientas para hacerlo realidad. ¡Forma parte de nuestra comunidad y haz historia en la gastronomía!



#### Inicio: 01 de Septiembre de 2025

Duración:
8 Semestres (4 años)

Horario:

Matutino o Vespertino

# Descripción General:

Convierte tu pasión por la cocina en una carrera de éxito con nuestra Licenciatura en Gastronomía y Administración de Empresas de Alimentos. Este programa integral combina el arte culinario con habilidades de gestión y emprendimiento, preparándote para liderar en la industria gastronómica.

A lo largo de tu formación, desarrollarás conocimientos en **técnicas culinarias** nacionales e internacionales, repostería, enología, cocina de vanguardia y tendencias gastronómicas. Además, fortalecerás tu **visión empresarial** con asignaturas enfocadas en administración, costos, marketing gastronómico y gestión de restaurantes.



#### Plan de Estudios

RVOE 2137.

Primer Semestre			
Introducción a la Gastronomía	Técnicas y Procesos de Gastronomía	Servicio de Alimentos y Bebidas	Seguridad e Higiene
Fundamentos de Contabilidad	Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	Redacción y Comunicación	Inglés I

Segundo Semestre			
Cocina Mexicana	Panadería	Fundamentos de Administración	Fundamentos de Costos y Presupuestos
Ética Profesional	Cultura y Geografía Gastronómica de México y el Mundo		Inglés II



Tercer Semestre			
Estandarización de Platillos y Creación de Menús	Procesos de Venta y Procesos de Compra	Cocina Regional	Dirección de capital humano
Cocina Italiana	Repostería	Técnicas y Procesos de Gastronomía	Inglés III

Cuarto Semestre			
Identificación y Aplicación de Cárnicos	Cocina Argentina	Enología	Chocolatería y Confitería
Fundamentos de Nutrición	Fundamentos de Mercadotecnia y Publicidad		Inglés IV

Quinto Semestre			
Garde Manger Cocina Mediterranea		Pastelería	
Derecho Laboral	Identificación y Aplicación de Aves, Pescados y Mariscos	Francés I	



Sexto Semestre			
Cocina Francesa	Investigación de Mercados	Coctelería	
Mukimono	Diseño de Imagen Corporativa	Francés II	

Séptimo Semestre			
Cocina Asiática	Cocina Vegetariana y Vegana	Barismo	
Cocina de Humo	Taller de Emprendimiento	Francés III	

Octavo Semestre			
Seminario de Titulación	Logística de Eventos Especiales y Cáterin		Relaciones Públicas
Cocina Fusión y Creativa		Francés IV	



## Requisitos de Inscripción

- 1. Llenar Formato Solicitud de Inscripción.
- 2. Comprobante de Pago de Inscripción.
- 3. Entrega de documentos: (Original y Dos Copias):
  - Acta de Nacimiento.
  - CURP Actualizado.
  - INE.
  - Comprobante de Domicilio.
  - Certificado de Preparatoria.
  - Certificados de Salud.
  - Fotografías a Color Tamaño Infantil (4).
- 4. Pago de Seguro Escolar (Opcional).



#### Instalaciones.

#### Área Social







## Cocinas y salones











### Información y Costos

1° de septiembre 2025

Horario:

Matutino o Vespertino

Costo inscripción anual ...... \$12,500.00

#### (Promoción del -20% antes del 31 de marzo)

• Incluye filipina, gorro, pantalón, mandil, playera, pluma institucional, báscula digital, miserable, cuchara y cuchillo mondador.

Mensualidades ...... \$9,500.00

(Beca del 15% antes del 31 de marzo)

Incluye insumos y materiales.

<sup>\*</sup>El costo de la inscripción no es reembolsable ni transferible.



