



Ahora es más fácil  
estudiar y trabajar.



## HISTORIA

Nuestra organización inicia operaciones a principios de la década de los Noventa en la ciudad de Zamora, con el objetivo de brindar capacitación de calidad en el campo de la informática desarrollando profesionales de alta calidad mediante objetivos de preparación, obligándonos a ir a la par con la tecnología más avanzada cubriendo las necesidades de una sociedad que así lo requiere.

Hoy ICEP cuenta con 17 planteles en todo el territorio nacional, siendo su principal producto el BACHILLERATO en solo 2 años y ahora con un nuevo módulo: LICENCIATURAS, fortalecidos a lo largo de 25 años en el mercado.



## MISIÓN

“Somos una institución de Capacitación y Educación Profesional que desarrolla personas proactivas en la edificación de la sociedad”.



## VISIÓN

“Ser reconocida como la institución Educativa en la formación de personas comprometidas con el desarrollo del país”.



## FILOSOFÍA

ICEP es una Institución de Capacitación y Educación Profesional, en donde nos ocupamos por formar personas con valores y profesionistas altamente capacitados que de manera proactiva edifiquen una mejor sociedad.

Nuestro servicio es de calidad; mediante la enseñanza de alto rendimiento y el uso eficiente de todos y cada uno de los recursos disponibles en nuestra institución, nuestro personal docente altamente calificado a nivel práctico, teórico y tecnológico brinda a nuestros alumnos la formación que estos requieren.

La flexibilidad de nuestros horarios y metodologías de enseñanza, siempre respaldadas y validadas por las autoridades educativas del país, hacen de ICEP el grupo de escuelas semiescolarizadas que entiende al individuo que requiere trabajar, cultivar su mente y cuerpo para trascender en un mundo cada vez mas competitivo.

Nuestro compromiso día a día es el de fortalecer continuamente nuestra propuesta educativa, que forme íntegramente personas responsables, críticas, positivas, trascendentes y capaces de protagonizar cambios significativos en sus vidas y en la sociedad desde la potencialización y desarrollo de sus competencias.



## VALORES

- **Respeto:** Valorar la diversidad de las ideas, dejando ser y hacer.
- **Honestidad:** Sinceridad con uno mismo y con el entorno.
- **Humildad:** Calidad personal. Aceptar los errores y aprender de ellos, ser una persona digna de confianza, flexible y adaptable a todos los ambientes.
- **Compromiso:** Dar todo de sí mismo para lograr el objetivo.
- **Lealtad:** Ser fiel ante las personas y circunstancias.
- **Empatía:** Identificarse con las necesidades de los demás.
- **Pasión:** Amar lo que haces y ser capaz de contagiarlo con entusiasmo.





Licenciatura en  
**GASTRONOMÍA**

# Presentación de la **OFERTA EDUCATIVA**

**Casserole**, es una oferta académica en el ramo gastronómico diseñada para los amantes de la hostelería, que desean estudiar el nivel medio superior, superior y/o capacitación para el trabajo en una modalidad semiescolarizada, que les permita estudiar y trabajar. Nuestro sistema está avalado por las autoridades educativas de México, nuestros grupos son reducidos y nuestras instalaciones están diseñadas para que sus alumnos puedan practicar lo aprendido en sus clases.

## **PERFIL DE ASPIRANTE**

El aspirante a la licenciatura deberá tener algunos conocimientos en torno a la diversidad gastronómica, conocimientos básicos de cocina, identificar conceptos matemáticos y de computación, así como el uso mínimo de materiales y equipos dentro de un entorno de alimentos y bebidas, capacidad para ejecutar recetas con calidad, higiene y creatividad.

## **PERFIL DE EGRESADO**

El Egresado de la licenciatura en Gastronomía estará preparado y especializado para desarrollarse en el mundo de la gastronomía, teniendo un perfil de calidad que le permita dirigir su propio negocio, potenciar su capacidad creativa en el diseño de menús e innovar en el arte culinario.



# TEMARIO

## BLOQUE 1

- Historia de la Gastronomía
- Introducción a la Administración
- Metodología de la Investigación
- Derecho Mercantil
- Fundamentos de Economía
- Informática Básica

## BLOQUE 2

- Principios de Cocina I
- Ética y Responsabilidad Social
- Procesos Alimentarios
- Técnicas Culinarias
- Psicología Organizacional
- Inglés I

## BLOQUE 3

- Principios de Cocina II
- Control Sanitario de Alimentos
- Crecimiento Personal
- Instalación y Mantenimiento de Equipos
- Cocina Nutricional y Vegetariana
- Sanidad, Higiene y Legislación
- Inglés II

## BLOQUE 4

- Técnica de Decoración de Platos
- Cultura Gastronómica Mexicana
- Administración de Recursos Humanos
- Administración de los Servicios de Alimentación
- Planeación y Elaboración de Cartas y Menús
- Inglés III

## BLOQUE 5

- Cultura Gastronómica Internacional
- Enología y Maridaje
- Cocina Oriental
- Calidad e Innovación en la Gastronomía
- Derecho Laboral
- Desarrollo de Empresas
- Inglés Técnico I

## BLOQUE 6

- Economía y Producción de Alimentos
- Imagen, Etiqueta y Protocolo
- Cocina Occidental
- Producción y Servicios de Banquetes
- Desarrollo del Capital Humano
- Inglés Técnico

## BLOQUE 7

- Planeación y Operación de Eventos
- Mercadotecnia en Productos y Servicios Alimentarios
- Relaciones Públicas
- Desarrollo de Habilidades Directivas
- Franquicias
- Inglés Técnico III



# REQUISITOS


- Certificado de Bachillerato Original y 2 copias
- Acta de nacimiento Original y 2 copias
- Copia del INE o IFE
- Copia de Curp
- Copia de un comprobante de domicilio
- 2 Fotos tamaño infantil blanco y negro (no instantáneas)




# DIRECTORIO

## COLIMA

### Plantel Reforma

Reforma No. 97  
Lomas De Circunvalacion  
C.p 28000. Colima, Colima  
 (312)3303794

### Plantel Las Hadas

Bldv. Miguel de la Madrid No. 12072  
Crucero De Las Hadas C.p 28219  
Manzanillo, Colima  
 (314) 336 80 10


## DURANGO

### Plantel Durango


Constitucion Sur No. 514  
Centro. C.P 34000  
Durango, Durango  
 (618) 813 35 52

## MICHOACÁN

### Plantel Lázaro Cárdenas


Javier Mina No. 330  
Centro. C.P 60950  
Lázaro Cárdenas, Michoacán  
 (753) 537 38 94

### Plantel Uruapan


Independencia No. 19-103  
Centro. C.P 60000  
Uruapan, Michoacán  
 (452) 524 72 10

## SINALOA


### Plantel Culiacán

Donato Guerra No. 415  
Centro C.P 80000  
Culiacán, Sinaloa  
 (667) 712 46 97

### Plantel Guasave

Gabriel Leyva #62 Esq. Zaragoza  
Centro C.P 81100  
Guasave, Sinaloa  
 (687) 871 76 55

### Plantel Los Mochis

Guillermo Prieto No. 240  
Centro C.P 81200  
Los Mochis, Sinaloa  
 (668) 812 19 20





 [www.institutoicep.edu.mx](http://www.institutoicep.edu.mx)

 Instituto ICEP

 Instituto ICEP

 01 800 123 42 37

 [contactoicpmx@gmail.com](mailto:contactoicpmx@gmail.com)