

Instituto Culinario de México

DESDE 1994

Intercambios Estudiantiles Internacionales



Excelencia
en el servicio



Perfección
en las artes
culinarias

Escoge entre nuestras 3 opciones de intercambios estudiantiles.

1. Intercambios culturales

Los intercambios culturales se incorporan a cursos de idiomas, cursos de artes culinarias de las tradiciones de México y visitas culturales. A los estudiantes se les proveen todas las comidas, residencia compartida y todos los costos asociados con excursiones culturales y visitas.

Duración: 3-semanas, 1 semestre, 2 semestres
Abierto a: Todos los universitarios de tiempo completo o estudiante universitario.

Áreas de estudio relacionadas: Estudios internacionales, estudios culturales, Antropología, Cocina Profesional, Gastronomía, Idiomas, Estudios de la Mujer.

2. Intercambios Académicos

Los Intercambios académicos permite que los no estudiantes mexicanos se puedan integrar en las clases normales en el ICUM (véase el plan de estudios ICUM contenida en este folleto). Los estudiantes tienen opciones de variedad de las 3 semanas de cursos intensivos (30 horas a 60 horas). Residencia y todas las comidas están incluidas.

Duración: 3-semanas, 1 semestre, 2 semestres
Abierto a: Cocina Profesional, Gastronomía, Idiomas, Administración de Negocios, Hoteles y estudiantes de Turismo.

3. Prácticas profesionales de cambio:

Este programa está construido por ideas determinadas con ámbitos del estudio, la experiencia práctica es tan importante como la teórica. Los estudiantes participarán en la actividad profesional con algunos de los mejores hoteles y restaurantes en México y, de hecho, de todo el mundo.

(Nota: Este programa sólo está disponible durante el semestre de verano y el mes de diciembre)

Duración: 3 semanas, 6 semanas, 9 semanas
Abierto a: Cocina Profesional, gastronomía, hotelería y turismo, estudiantes de administración de empresas.

Escoge entre los 2 estados del arte culinario:

Monterrey, Nuevo Laredo



Puebla, Puebla



ICUM®

Plan de Estudios ICUM

Basándose en los fundamentos de la Gastronomía

1er. Semestre

Gastronomía
Identificación de carnes
Sanidad e higiene
Ortografía y redacción
Matemáticas
Desarrollo humano I
Identificación de productos
Transformación de alimentos
Bases culinarias I
Inglés I
Francés I

2º. Semestre

Recorrido gastronómico
Administración de empresas
Contabilidad
Panadería
Computación I
Desarrollo humano II
Bases culinarias II
Metodología de la investigación
Inglés II
Francés II

3er. Semestre

Conservación de alimentos
Costos de alimentos y bebidas
Computación II
Desayunos y cafetería
Administración de personal
Desarrollo humano III
Identificación de pescados, mariscos, aves y animales de caza
Bases de repostería
Inglés III
Francés III

4º. Semestre

Dependiente de comedor
Nutrición I
Charcutería
Identificación de quesos
Repostería Intermedia
Estadística
Desarrollo humano IV
Cocina francesa
Inglés IV
Francés IV
Seminario de calidad I

5º. Semestre

Cocina italiana
Mercadotecnia
Coctelería
Nutrición II
Cocina vegetariana
Patissêrie
Manejo y control de adquisiciones
Desarrollo humano V
Inglés V
Francés V

6º. Semestre

Investigación de mercados
Administración de proyectos
Cocina española
Derecho laboral
Mukimono
Confitería
Bases de enología
Desarrollo humano VI
Inglés VI
Francés VI

7º Semestre

Desarrollo y capacitación
Economía
Promoción y publicidad
Garde manger
Desarrollo humano VII
Equipos e instalaciones
Cocina mexicana I
Enología II
Repostería avanzada
Escultura en hielo
Proyectos I
Seminario de calidad II
Preparación DELF y TOEIC

8º. Semestre

Cultura General
Administración de ventas
Planeación de menús
Desarrollo humano VIII
Investigación de operaciones
Cocina oriental
Cocina mexicana II
Escultura en mantequilla
Dependiente de comedor II
Proyectos II
Seminario de tesis I

9º. Semestre

Psicología industrial
Relaciones públicas
Cocina alemana
Cocina de humo
Desarrollo humano IX
Cocina experimental
Proyectos III
Banquetes
Cocina árabe
Seminario de tesis II
Seminario de calidad II

Visita nuestro sitio web en:

www.icum.edu.mx

Para obtener más información acerca de intercambios estudiantiles internacionales, por favor, póngase en contacto con:

Scott Slaney, BA

Coordinador de Asuntos Internacionales

+52-222-266-2690, ext. 1007

scott.slaney@icum.edu.mx

Instituto Culinario de México

DESDE 1994



Campus Puebla

Teziutlán Nte #43 Col. La Paz

Puebla, Pue., México C.P. 72160

Tel. +52 (222) 2 48 73 72 / 2 66 1690-91

Tel. / Fax. 8 93 78 06

Campus Monterrey

Loma Redonda #1517 Col. Loma Larga

Monterrey, NL, México C.P. 64710

Tel. +52 (811) 3 66 90 00

Fax. 13 66 90 40

Facultad

El 95% de los profesores del ICUM deben tener Licenciatura en el área designada, mientras que profesores de idiomas deben tener un nivel alto niveles con certificación de la enseñanza de lenguas.



Chefs

Los chefs que se representan son de 42 diferentes nacionalidades y estilos culinarios, el ICUM ofrece a los estudiantes la más amplia gama de chefs profesionales con la experiencia más completa. Por cursos teóricos y aplicados a los estudiantes que pasan un promedio de 4 Campus Puebla hora diaria en la cocina.

