

ICUM

international

El **Instituto Culinario de México** cuenta con diversas oportunidades internacionales, entre las cuales tenemos:

Intercambios internacionales para alumnos y facultad

Capacitación corporativa para administración de hoteles y restaurantes

Programas internacionales estudiantiles

Programas de verano

Programas intensivos para certificación profesional

Programas de desarrollo profesional

Programas de educación continua

Ventas de productos y servicios

Cursos de idiomas incluso inglés, francés, español y más...

Proyección internacional en la revista del ICUM

"Phraseicum"

International collaborative
Research Initiatives & Projects

Los ganadores de más de 45 premios internacionales incluso las Olimpiadas Culinarias



Para mayor información sobre sociedades internacionales con el ICUM contactarse con:

Howard Scott Slaney
Coordinador de Asuntos Internacionales
+52-222-266-1690, ext. 1007
scott.slaney@icum.edu.mx

Entre los profesionales culinarios, existen pocos nombres selectos que ejemplifican excelencia culinaria en educación. El Instituto Culinario de México, establecido en 1994 en la ciudad de Puebla, es uno de estos grupos selectos.

Con una construcción de reputación al ser una de las mejores universidades en México, el ICUM creció rápidamente y construyó un segundo campus en Monterrey.

Ahora, con chefs representando más de 42 países y con un fuerte enfoque en la experiencia práctica y académica, el ICUM ha ingresado a la economía global con productos exportados, entrenamiento corporativo y un incremento constante en la demanda de intercambios académicos profesionales.

El ICUM ofrece a los estudiantes la oportunidad de trabajar y estudiar en más de 30 países diferentes y continúa construyendo relaciones sólidas con las mejores instituciones académicas en el campo culinario, además de su buena desarrollada relación internacional con algunos de los más respetados y reconocidos empleadores del mundo.



El ICUM participa en algunos de los concursos culinarios y de servicio más reconocidos del mundo, continuamente se ubica como uno de los mejores competidores. El ICUM presume de medallas de oro, plata y bronce de las instituciones internacionales culinarias más importantes y es la única institución culinaria en México que puede aclamar de ser una verdadera institución de renombre internacional dedicada a las artes culinarias.

El ICUM tiene 9 semestres en Gastronomía con un porcentaje 50/50 en la enseñanza teórica y práctica. Con las clases que van desde el desarrollo humano a la administración de empresas y cursos de gastronomía desde la identificación de productos hasta la conservación de alimentos. La base teórica de la educación ICUM es una de las más completas que se encuentran disponibles en cualquier lugar del mundo. Esa base teórica es la base de nuestros graduados chefs futuros ya que practican cocina internacional desde el clásico francés hasta la molecular moderna.

ICUM

international

A través de nuestros programas de intercambios profesionales internacionales, los estudiantes ICUM representan al Instituto en cada uno de los seis continentes del mundo.

Canadá
Estados Unidos
Emiratos Árabes
Chile
Argentina
México
Francia
Alemania

Italia
China
Singapur
Corea
Australia
Brasil
Sudáfrica
España



Graduados del ICUM actualmente trabajan en cocinas y hoteles de renombre en el mundo y continúan exponiendo en el mundo lo tradicional y lo moderno de las delicias culinarias.

México
Estados Unidos
Canadá
Argentina
Chile

España
Francia
Italia
Alemania
Corea del Sur

Búscanos en internet:
www.icum.edu.mx

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
- * Pâtisseries
- * 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 III

**Instituto
Culinario
de México**
DESDE 1994