



MARÍA REYNA
Instituto de Gastronomía

Licenciatura en Gastronomía

¿QUIÉNES SOMOS?

MISIÓN

Somos LA institución académica que desarrolla profesionales gastronómicos a través de experiencias de **ALTO IMPACTO**.

VISIÓN

Ser reconocidos en la comunidad gastronómica, como una institución académica **REFERENTE** en Puebla.

VALORES

LEALTAD: Una vez familia María Reyna, **siempre** familia María Reyna

EMPATÍA: Nos ponemos en la filipina de los demás.

RESPECTO: Nos preocupamos por el impacto de nuestras acciones en los demás.

PASIÓN: El **corazón** en nuestras acciones.

ÉTICA: Siempre actuamos conforme a valores, normas y reglamentos que nos marca la sociedad.

RESILIENCIA: Sin importar lo que suceda, **siempre** volvemos a estar de pie.

INCLUSIÓN: Todo el mundo es bienvenido en María Reyna.

CALIDAD: Buscamos siempre hacer todo bien y a la primera.

TRABAJO EN EQUIPO: Siempre colaboramos.



80% de materias prácticas.



Tenemos docentes bilingües de alto nivel y experiencia laboral.



Contamos con una gran variedad de cocinas de especialidad entre ellas cocina sustentable, bebidas artesanales, cocina de medio oriente, dulcería mexicana etc.



Cada semestre realizamos una master class donde traemos a nuestras instalaciones a los mejores chefs, ó realizamos viajes a los mejores lugares para vivir la experiencia gastronómica .



Desde el primer semestre los alumnos realizan gran variedad de panes en la clase de panadería, con lo que pueden adquirir un ingreso extra.



Tenemos grupos reducidos para que vivan una experiencia única.



PRÁCTICAS Y OFERTA LABORAL



Convenios en Latinoamérica y en Europa.



Contamos bolsa de trabajo en Estados Unidos.



Prácticas profesionales en restaurantes con estrella michellin como el corporativo Koli.



Prácticas en restaurantes en Puebla con la certificación MB.

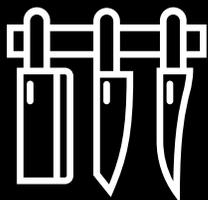


Orgullosos de nuestros egresados laborando en el extranjero.



No eres una matrícula más, la atención es personalizada.

PLAN DE ESTUDIOS BASADO EN 5 COMPETENCIAS



GASTRONOMÍA

Desarrollo de las habilidades del fino arte de la gastronomía en la cocina y en la barra.



CUISINE LANGUAGES

Inglés, Francés y Español, como base del reconocimiento de la cocina internacional. Somos una Institución pluricultural.



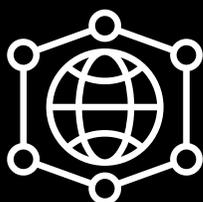
GESTIÓN ADMINISTRATIVA DE LA GASTRONOMÍA

Implementación de herramientas financieras y administrativas en torno del negocio restaurantero.



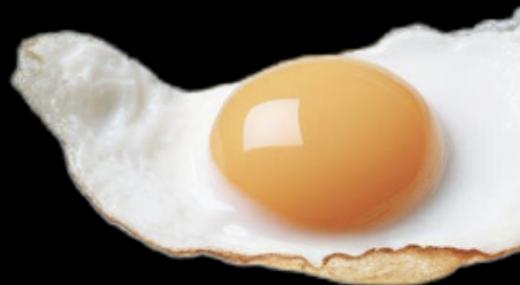
DESARROLLO DEL PROFESIONAL GASTRONÓMICO

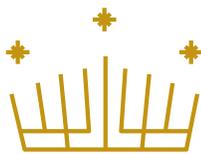
Conversión del cocinero en un profesional gastronómico.



ENTORNO GASTRONÓMICO Y MERCADOTECNIA

Entendimiento del mundo que rodea a la gastronomía, así como elementos base de la mercadotecnia aplicadas al ámbito culinario.





PRIMER SEMESTRE

Historia de la Gastronomía
Identificación de Productos I
Bases Culinarias I
Manejo Higiénico de los Alimentos
Panificación I
Taller de Técnicas de Lectura
y Redacción
Francés I
Inglés I
Instalación y Mantenimiento
Bioquímica de los Alimentos
Ética Universitaria
Introducción a la Administración

SEGUNDO SEMESTRE

Identificación de Productos II
Informática Aplicada a Empresas
Gastronómicas
Bases Culinarias II
Panificación II
Cocina Mexicana I
Gestión de la Administración
Francés II
Inglés II
Nutrición I
Taller de Cocina Norteamericana
Coctelería
Servicio al Comensal

TERCER SEMESTRE

Administración de Empresas Gastro-
nómicas
Nutrición II
Cocina Nutricional
Desayunos y Cafetería
Cocina Mexicana II
Gestión y Control de Gastos Gastro-
nómicos
Francés III
Inglés III
Alimentos y Bebidas I
Taller de Fast Food
Bases de Repostería
Taller de Cocina Centroamericana

CUARTO SEMESTRE

Cocina Mexicana III
Taller de Cocina Sudamericana
Repostería I
Diseño y Elaboración de Menús
Deontología y Derecho Laboral
Cultura Empresarial
Francés IV
Inglés IV
Cocina Vegetariana
Alimentos y Bebidas II
Taller de Mixología
Taller de Diseño y Publicidad Gas-
tronómica

QUINTO SEMESTRE

Cocina Francesa
Repostería II
Conservación de los Alimentos
Dependiente de Comedor
Gestión de Recursos Humanos
Mercadotecnia Aplicada a la Gastro-
nomía
Francés V
Inglés V
Cocina Italiana
Taller de Cocina Alemana
Cocina de Mar
Vitivinicultura

SEXTO SEMESTRE

Cocina Española
Repostería III
Banquetes
Grupos y Convenciones
Investigación de Mercados
Francés VI
Inglés VI
Cocina Oriental
Garde Manger
Decoración de Pasteles
Charcutería
Enología



SÉPTIMO SEMESTRE

Cocina de Humo
Cocina de Medio Oriente
Postres al Plato
Artes Aplicadas a la Gastronomía I
Metodología de Investigación
Seminario de Tesis I
Francés VII
Inglés VII
Taller de Nuevas Tendencias Culinarias
Enología II
Dulcería Mexicana
Auditoría de Servicios y Operaciones

OCTAVO SEMESTRE

Taller de Creatividad Culinaria
Chocolatería
Artes Aplicadas a la Gastronomía II
Cocina de Autor
Seminario de Tesis II
Francés VIII
Inglés VIII
Taller de Quesos y Derivados
Taller de Cocina Sustentable
Taller de Bebidas Artesanales
Planeación Estratégica en Empresas
Gastronómicas
Liderazgo Empresarial



CONTACTO:

WhatsApp: 222 813 4110

Av. 3 Sur 6389, Puebla Textil Puebla, Puebla.

promocion@institutomariareyna.com

 [/mariareynaeg](https://www.facebook.com/mariareynaeg)

 [@institutomariareyna](https://www.instagram.com/institutomariareyna)

www.institutomariareyna.com