

CHECK-LIST

ESTUDIA EN LA INSTITUCIÓN QUE TE MERECE LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

UTILIZA ESTE CHECK LIST PARA COMPARAR LAS OPCIONES QUE TIENES PARA ESTUDIAR LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA. AL COMPARAR VARIAS OPCIONES PODRÁS TOMAR UNA DECISIÓN INFORMADA Y RELEVANTE PARA TU FUTURO PROFESIONAL.

NOMBRE INSTITUCIÓN

1 _____

2 _____

3 _____

	OPCIÓN		
	1	2	3
1. TE DA CONOCIMIENTOS PARA DESARROLLAR TU PROPIO NEGOCIO AL EGRESAR (CULTURA EMPRENDEDOR).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. SUS CHEFS SON INTERNACIONALES Y CONTRIBUYEN A TU FORMACIÓN CON PERSPECTIVA GLOBAL ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. LA INSTITUCIÓN ES ESPECIALIZADA EN EL CAMPO DE LA EDUCACIÓN GASTRONÓMICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. CUENTA CON MÁS DE 15 AÑOS DE EXPERIENCIA. POR LO TANTO TIENE UN CÚMULO DE CONOCIMIENTOS POR COMPARTIR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. TIENE UNA LISTA GRANDE DE EGRESADOS EN POSICIONES GERENCIALES O CON SU PROPIO NEGOCIO EXITOSO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. LAS INSTALACIONES SON AMPLIAS, LIMPIAS, CÉNTRICAS Y CÓMODAS PARA TU APRENDIZAJE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. TIENE COCINAS COMPLETAMENTE EQUIPADAS DEDICADAS A NO MÁS DE 18 ALUMNOS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. SU PLAN DE ESTUDIOS TIENE MÁS DE 20 MATERIAS PRÁCTICAS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. CUENTA CON CONVENIOS NACIONALES E INTERNACIONALES PARA TUS PRÁCTICAS PROFESIONALES ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. TIENE RECONOCIMIENTO DE VALIDEZ OFICIAL ANTE LA SEP (REVOE)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. TE PERMITE SEGUIR PREPARÁNDOTE A TRAVÉS DE ESPECIALIDADES, DIPLOMADOS, TALLERES Y CURSOS CORTOS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. TU MENSUALIDAD INCLUYE LA MATERIA PRIMA O INSUMOS (RECUERDA QUE ESTE GASTO PUEDE LLEGAR A SUPERAR LOS 5,000 PESOS MENSUALES SIN INCLUIR EL TIEMPO QUE DEDICARÁS EN CONSEGUIRLOS)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. LA ESCUELA ES LÍDER DE OPINIÓN, PUBLICA ARTÍCULOS DEL MEDIO GASTRONÓMICO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. REFERENTE A SUS PROFESORES ACADÉMICOS, MÁS DEL 50% DE LOS MISMOS CUENTAN CON MAESTRÍA ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. LOS CHEFS CUENTAN CON MÁS DE 10 AÑOS DE EXPERIENCIA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. LA INSTITUCIÓN CUENTA CON ÁREAS ADECUADAS PARA TU ESPARCIMIENTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. CUENTA CON ESPACIOS FÍSICOS PARA DEMOSTRAR TU TALENTO (RESTAURANTE ESCUELA)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18. TE DA LA IMPRESIÓN DE SER UNA INSTITUCIÓN SERIA Y FORMAL.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>