



INSTITUTO DE GASTRONOMÍA ISIMA

Morelia Michoacán 2 de junio de 2021

Fernando Arturo Figueroa Silva
Presidente de la CNIRAC Michoacán
P R E S E N T E:



El que suscribe Joshian Rayon Rodríguez director del Instituto de Gastronomía ISIMA Plantel Morelia, me permito presentar a usted la Institución que represento, la cual cuenta con 20 años de experiencia en la formación de profesionales, con diferentes niveles académicos: Básico, Capacitación, Medio Superior, Superior y Posgrados. Con 36 planteles en todo el país y más de 15,000 egresados, además de contar con reconocimiento de validez oficial de estudios ante la Secretaría de Educación Pública, en los diferentes sectores, así como registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

Aprovecho la ocasión para poner a su disposición los servicios que brinda nuestra Institución, los cuales pueden favorecer las necesidades de la cámara que Usted tan dignamente representa, por lo que me permito invitar a realizar CONVENIO de colaboración para que los trabajadores de la cámara y todos sus asociados, puedan ser acreedores de múltiples beneficios dentro de la oferta educativa con la que contamos, tales como becas del 20%, que generen facilidades para poder estudiar, aunado a lo anterior me permito informarle que nuestras colegiaturas son muy accesibles, pues como se mencionó con antelación somos "Una Institución Comprometida con el Desarrollo", con el desarrollo de personas con la firme convicción de seguirse preparando y crecer en el ámbito profesional y personal.

De igual forma me permito presentarle las diferentes carreras con las que contamos en este plantel y que pueden ser de interés para usted:

- Carrera de Chef Profesional
- Licenciatura en Gastronomía
- Bachillerato con especialidad de alimentos y bebidas

Para esto consideramos de suma importancia el que nos dé la oportunidad de conocernos y pueda darse cuenta que somos una Institución que posee un alto nivel académico y con instalaciones de primer nivel, que nos permiten alcanzar los objetivos con cada uno de nuestros planes de estudio.

Pues a través de nuestro modelo educativo ISIMA PROJECT 21, tenemos alumnos con una educación integral basada en valores y sustentada en la teoría y práctica, con la finalidad de que al momento de egresar estén preparados para enfrentar el campo laboral.

Sin otro particular y en la espera de establecer nexos y beneficios para ambos, le anticipo mi agradecimiento, reiterándome a sus órdenes, Sin más por el momento, quedo de usted.

ATENTAMENTE

Joshian Rayon Rodríguez

Director



CANIRAC

CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS
HACIENDO LA RESTAURANTERÍA DE MÉXICO

INSTITUTO DE GASTRONOMIA ISIMA MORELIA

morelia@canirac.org.mx

☎ 4432320122