



## **OBJETIVOS GENERALES**

EL Instituto Culinario de Cancún tiene como objetivo principal la formación y capacitación de estudiantes en el área gastronómica a través de los programas de Especialidad Técnica y la Licenciatura en Gastronomía, así como de una variada gama de cursos de cocina nacional e internacional; ofreciendo los conocimientos teóricos y prácticos, así como las competencias y habilidades necesarias que les permita desarrollar con calidad su práctica profesional en la Industria Restaurantera y Hotelera.

El Instituto Culinario de Cancún como parte de su filosofía establece que la formación de estudiantes no solamente se limita a la entrega de un título o grado sino que finca su ideal en que los egresados sean competentes y hábiles en la Práctica Profesional pero sustentado en los principios y valores universales que permiten al ser humano ser buenos profesionistas pero también buenas personas.

Bajo esta premisa los objetivos de gestión son:

1. Proporcionar servicios educativos de calidad.
2. Proporcionar servicios administrativos y de operación de calidad.

## **MISIÓN**

Ofrecer servicios educativos de calidad en el área gastronómica, que permita a nuestros egresados aportar sus conocimientos, competencias, habilidades y actitudes a la industria restaurantera y hotelera, contribuyendo a la imagen positiva, crecimiento, desarrollo de la comunidad donde estamos establecidos y de nuestro país.

## **VISIÓN**

Nos sustentaremos en la ética empresarial y educativa, que permita incorporar al mercado laboral generaciones de profesionales de máxima calidad, favoreciendo el crecimiento sostenido de nuestra matrícula durante los próximos 5 años.

## **POLITICA DE CALIDAD**

Realizar el total de las prácticas de cocina comprometidas en plan de estudios, garantizando que los estudiantes obtengan el conocimiento y las habilidades al término de las mismas.



## VALORES

- **Orden y Pulcritud:** Conducirnos bajo un esquema lógico y metódico que nos permita conseguir un objetivo deseado o planeado, ya sea en la organización de personas, cosas o en la realización de nuestras actividades.  
Un entorno limpio genera un ambiente agradable y productivo.
- **Ética:** Actuar y conducirnos en el desempeño de nuestras actividades, bajo los principios morales que como personas, estudiantes, trabajadores, profesionistas hemos adquirido, asumido y comprometido en el servicio con los demás.
- **Honestidad:** Realizar la tarea diaria que fue encomendada y aceptada, bajo la premisa en que el único valor fundamental de las personas para trascender se basa en sus actos y hechos que realiza en el respeto a los bienes, pertenencias y actividades de los demás.
- **Responsabilidad:** Responder con formalidad en el desempeño de las actividades, de aceptar las consecuencias de un hecho, de privilegiar la coordinación y comunicación con todas las personas con las que interactuamos; favoreciendo con ello el logro de resultados en beneficio de la institución y del grupo de personas con quien nos comprometimos y obligamos.
- **Respeto:** Esmerarse en tener una buena conducta y un buen vocabulario, en buscar lo correcto, lo armónico, lo higiénico; que nos permita sentirse satisfechos consigo mismo pudiendo brindar a quienes nos rodean una sensación de bienestar y buen ejemplo.