

Plan de Estudios

Profesional Asociado en Panadería y
Repostería Internacional

1er. semestre

- Ética, Sociedad y Profesión
- Técnicas de Panadería Básica
- Técnicas de Repostería Básica
- Habilidades de la Comunicación
- Microbiología e Higiene de los Alimentos

2do. semestre

- Técnicas de Panadería Intermedia
- Técnicas de Repostería Intermedia
- Técnica de Panadería Mexicana
- Costos de Alimentos
- Petit Fours (bocadillos dulces)
- Nutrición

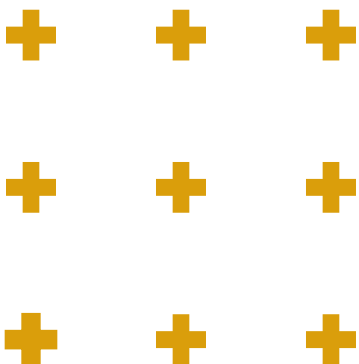
3er. semestre

- Proyecto de Investigación I
- Técnicas de Panadería Avanzada
- Técnicas de Repostería Avanzada
- Chocolatería Intermedia
- Conciencia Ambiental
- Gestión Gastronómica

4to. semestre

- Marketing Gastronómico
- Proyecto de Investigación II
- Especialidades en Repostería Fina
- Emprendedurismo
- Chocolatería y avanzada
- Repostería fría

RVOE: SEP-SES/21/114/01/1144/2014



INFORMES

25 sur #702, Colonia La Paz, Puebla, Pue.
Tel. (222) 408.11.00
admisiones@isu.edu.mx
isu.edu.mx