



Modalidad: Escolarizada.

RVOE: SEP-SES/21/114/01/083/2009/ACT.1/2014

Duración: 1 año, 4 meses (cuatrimestral)

Periodo de Inscripción: Enero y Agosto.

MAESTRÍA EN PRODUCCIÓN PANADERA, REPOSTERA Y DE CONFITERÍA INTERNACIONAL

Formación con lo mejor de dos culturas

PERFIL DE INGRESO

Ser egresado de Licenciaturas en Gastronomía, Administración de Hoteles y Restaurantes, Artes Culinarias, Turismo, Ingeniería en Alimentos, Nutrición y carreras afines con habilidades y destrezas en el área panadera y repostera. Fue creada para profesionales con características de liderazgo ético.

CAMPO DE TRABAJO

La Maestría en Producción Panadera, Repostera y de Confitería Internacional, está orientada a dirigir establecimientos dentro de la industria alimenticia referentes a la panadería y la repostería, teniendo las habilidades, destrezas y conocimientos para elaborar los productos de dicha industria a nivel nacional e internacional, con las más altas normas de calidad orientadas a proporcionar un servicio profesional de calidad y vanguardia a sus clientes.

Su campo de trabajo radica en la producción alimenticia y el servicio de este tipo de productos tanto en Hoteles y Restaurantes, así como en el Catering. De esta manera se define el perfil del profesional y su inserción en el mercado, pudiendo crear y desarrollar su propia empresa gastronómica en materia de panadería y repostería.

El egresado de esta disciplina también podrá ejercer en cruceros internacionales, así como Chef instructor en instituciones educativas.

PERFIL DE EGRESO

Nuestros egresados tendrán conocimientos sobre:

- Los diferentes tipos de pastelería, repostería, panadería más importantes en el mundo.
- La historia de la chocolatería y bombonería, hasta las esculturas que de ella pueden diseñarse.
- El arte en Azúcar y Gumpaste.
- Las estrategias de dirección en establecimientos de la industria panadera y repostera.
- Los procesos del costeo para la venta de productos en la industria panadera y repostera.
- Los elementos que constituyen el plan de mercadotecnia para el posicionamiento de un producto en esta área gastronómica.

TIP ISU

La gastronomía especializada tendrá un volumen de negocio importante en los próximos años.

-Fuente: PCWorld

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN ISU UNIVERSIDAD?

Nos hemos especializado en la formación de profesionistas en las áreas del servicio y la hospitalidad siguiendo el principio que ha caracterizado a la universidad desde su origen; la educación para servir a través de la fusión de lo mejor de dos culturas: la suiza y la mexicana. Desde hace varios años, somos reconocidos como la mejor universidad con especialidades en gastronomía, hotelería y nutrición del Estado de Puebla.

CALIDAD ACADÉMICA

Estamos comprometidos en formar alumnos de excelencia que posean los conocimientos teóricos, prácticos, así como la mejores técnicas y metodologías para incorporarse exitosamente en empresas del servicio y la hospitalidad, con habilidades administrativas que les permitan gestionar su propia empresa o cualquiera del ramo, con un alto sentido de servicio, ético, de responsabilidad social y ambiental.

Además, tu preparación en ISU Universidad incluirá experiencia internacional que te hará más competitivo.

OBJETIVO

Formar especialistas, con sólidos conocimientos sobre procesos y técnicas empleadas en la alta panadería y repostería internacional necesarios para que puedan desempeñarse de forma exitosa dentro de la industria de los alimentos, cubriendo las exigencias y necesidades del mercado.

PLAN DE ESTUDIO

1er. Cuatrimestre

- Control de costos en alimentos
- Dirección de establecimientos gastronómicos
- Pastelería y repostería fina internacional
- Alta panadería internacional I

2do. Cuatrimestre

- Gestión ambiental en la industria de la hospitalidad
- Gum Paste y prastiage
- Alta panadería internacional II
- Producción de pasteles temáticos

3er. Cuatrimestre

- Marketing gastronómico
- Panadería y repostería mexicana
- Arte en azúcar
- Proyecto de investigación I

4to. Cuatrimestre

- Desarrollo y capital humano
- Chocolatería y bombonería
- Repostería fría
- Proyecto de investigación II

PROCESO DE ADMISIÓN

1.

VERIFICA LOS DOCUMENTOS DE ADMISIÓN

Para poder inscribirte a cualquiera de nuestras maestrías es necesario contar con el certificado oficial de licenciatura, título y cedula.

2.

REVISA SI TU UNIVERSIDAD TIENE CONVENIO CON ISU UNIVERSIDAD

Si tu escuela cuenta con el convenio con la universidad y cubres el promedio requerido podrás solicitar la beca correspondiente.

3.

REALIZA TU INSCRIPCIÓN

Una vez que realices el pago de tu inscripción el coordinador te informará sobre la fecha de entrega de documentos.



**EXCELENCIA
ACADÉMICA**

Más información:

admisiones@isu.edu.mx
T. 222 408 11 00
isu.edu.mx