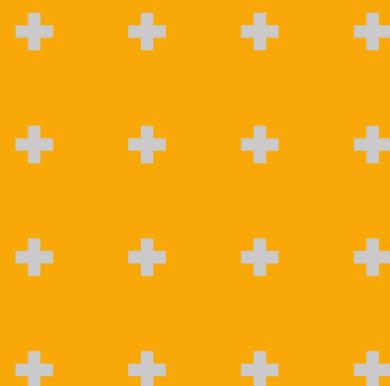




**Modalidad:** Presencial  
**RVOE:** SEP-SES/21/114/01/1144/2014  
**Duración:** 2 años (semestral)  
**Periodo de Inscripción:** Agosto.

# PROFESIONAL ASOCIADO EN PANADERÍA Y REPOSTERÍA INTERNACIONAL



## Formación con lo mejor de dos culturas

### PERFIL DE INGRESO

Haber concluido y obtenido el certificado de bachillerato o preparatoria, tener capacidad de observación y síntesis, vocación de servicio, creatividad, pensamiento analítico y facilidad para los idiomas.

### PERFIL DE EGRESO

#### Mis capacidades al egresar:

- Realizar diversos platillos en materia de repostería, panadería y pastelería respetando las recetas originales del país de origen.
- Asesorar en la creación de Menús Reposteros a restaurantes de cocina internacional.
- Efectuar un servicio de calidad eficiente y oportuno.
- Realizar investigación en materia turística tendiente a resolver la problemática en la industria.
- Producir pasteles de bodas desde la elaboración de la masa hasta el decorado final.
- Manejar las técnicas tradicionales de decoración y presentación en la industria panadera y repostera.
- Proponer alternativas innovadoras de escultura y decoración a base de azúcar.
- Manejar la panadería y repostería mexicanas con los procesos de elaboración original y tradicional.

### CAMPO DE TRABAJO

Un Profesional Asociado en Panadería y Repostería Internacional, tendrá su campo profesional orientado a dirigir establecimientos dentro de la industria alimenticia referente a la panadería y la repostería, teniendo los conocimientos habilidades y destrezas para elaborar y preparar los productos más representativos de la panadería y la repostería 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.

## ¿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 profesionales especializados de alto nivel, con sólidos conocimientos sobre los procesos y técnicas empleadas en la alta panadería y la 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. semestre

- Ética, Sociedad y Profesión
- Técnicas de Panadería Básica
- Técnicas de Repostería Básica
- Habilidades de la Comunicación
- Chocolatería básica
- 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 avanzada
- Repostería fría

## PROCESO DE ADMISIÓN

1.

### VERIFICA LOS DOCUMENTOS DE ADMISIÓN

Para poder inscribirte a cualquiera de nuestros profesionales asociados, es necesario contar con el Certificado Oficial de Bachillerato o Constancia de Calificaciones.

2.

### REVISA SI TU PREPARATORIA O BACHILLERATO TIENE CONVENIO CON ISU UNIVERSIDAD

Si tu escuela de origen cuenta con el convenio con la universidad, podrás optar por solicitar el porcentaje de beca correspondiente.

3.

### REALIZA EL PRIMER PAGO PARA APARTAR TUS UNIFORMES

Una vez que realices el pago de tu inscripción, te informaremos sobre la próxima fecha para la toma de medidas de los uniformes correspondientes a tu profesional asociado, así como el curso de inducción.



**EXCELENCIA  
ACADÉMICA**