

# MAESTRÍA EN PRODUCCIÓN PANADERA, REPOSTERA Y DE CONFITERÍA INTERNACIONAL



**Forma de Estudio:** Presencial - Cuatrimestral

## 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 el descuento 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. 222 296 7339**  
**isu.edu.mx**