

LIC. EN REPOSTERÍA Y PANADERÍA



RVOE 2143



Duración:
9 Cuatrimestres
(3 años)

Primera y Única en
México

Horario:
Matutino o Vespertino

Inicio:
4 de Septiembre 2023

Descripción General:
Licenciatura diseñada para los que desean obtener sólidos conocimientos de la Repostería y la Panadería. Al egresar, podrás ejercer y desenvolver tu vida laboral en el sector turístico, el sector restaurantero o emprender tu propio negocio y generar empleos.

PLAN DE ESTUDIOS

RVOE 2143



1er. Cuatrimestre

- Fundamentos de Repostería y Panadería
- Técnicas culinarias de los alimentos en Repostería y Panadería
- Seguridad e Higiene
- Administración
- Matemáticas aplicadas a la Repostería
- Redacción y Comunicación
- Inglés I

3er. Cuatrimestre

- Pastas y masas dulces II
- Pastelería Internacional I
- Panadería Europea
- Fundamentos de Costos y Presupuestos
- Desarrollo Personal y Profesional II
- Inglés III

2do. Cuatrimestre

- Transformación Química de la Panadería y Repostería
- Panadería Mexicana
- Pastas y Masas Dulces I
- Fundamentos de Contabilidad
- Ética Profesional
- Desarrollo Personal y Profesional I
- Inglés II

4to. Cuatrimestre

- Química de la Congelación y Heladería
- Soufflés calientes, fríos y Mousses
- Pastelería Internacional II
- Administración de personal
- Fundamentos de Nutrición
- Desarrollo Personal y Profesional III
- Inglés IV

PLAN DE ESTUDIOS

RVOE 2143



5to. Cuatrimestre

- Pastelería americana
- Pastelería internacional III
- Confeitería
- Mercadotecnia y Publicidad
- Metodología de la Investigación
- Francés I

8vo. Cuatrimestre

- Postres al plato
- Modelado y Decoración en la Repostería
- Optativa I
- Manejo y control de adquisiciones
- Francés IV

6to. Cuatrimestre

- Chocolatería
- Postres y Pasteles Pequeños
- Panadería de Vanguardia
- Investigación de mercados
- Desarrollo Personal y Profesional IV
- Francés II

9no. Cuatrimestre

- Repostería Molecular
- Arte en azúcar
- Logística de eventos
- Taller de emprendimiento
- Optativa II

7mo. Cuatrimestre

- Pastelería de Vanguardia
- Repostería Saludable
- Estandarización de platillos y creación de menús
- Administración de proyectos
- Control de calidad
- Francés III

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

2023

**1 LLENAR SOLICITUD DE
INSCRIPCIÓN**

2 PAGO DE INSCRIPCIÓN

**3 ENTREGA DE
DOCUMENTOS (ORIGINAL Y
DOS COPIAS):**

- **ACTA DE NACIMIENTO**
- **CURP**
- **INE**
- **COMPROBANTE DE
DOMICILIO**
- **CERTIFICADO DE PREPA**
- **CERTIFICADO DE SALUD**
- **4 FOTOS A COLOR**

**4 PAGO DE SEGURO
ESCOLAR (OPCIONAL)**

