UNIVA
La Universidad Católica

"Saber **más**, para **ser más**"

# Especialidad en Alta Repostería

Modalidad escolarizada.

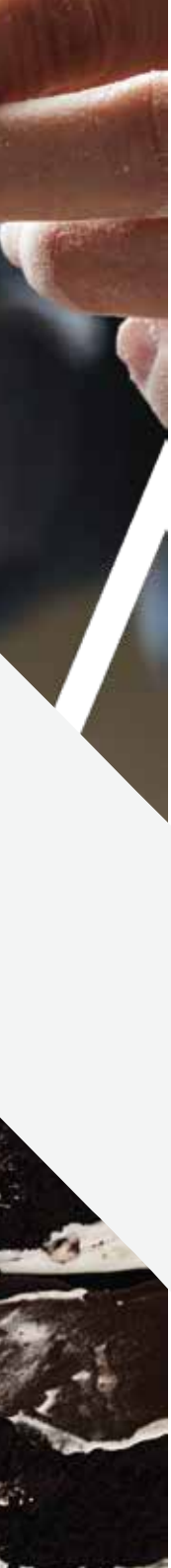
## Objetivo

Formar especialistas capaces de crear e innovar en el área de la alta repostería, aplicando técnicas y procesos de vanguardia en el ámbito de la gastronomía, con el fin de cubrir las exigencias y necesidades del mercado nacional e internacional.

## Perfil de egreso

El egresado será capaz de crear e innovar productos de repostería atractivos y nutritivos, utilizando técnicas y herramientas de vanguardia, con calidad e higiene, así como de difundir la cultura gastronómica nacional e internacional, mediante creaciones basadas en recetas tradicionales que contribuyan al desarrollo y difusión del arte culinario en la materia.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **La Piedad** | Acuerdo SEP 20160646, 10 de agosto de 2016. | mercadotecnia.lp@univa.mx | 352 126 58 00 |
| **Zamora** | Acuerdo SEP 20160211, 29 de marzo de 2016. | informacion.zamora@univa.mx | 351 515 25 51 |



# Plan de Estudios

## Especialidad en Alta Repostería

### Requisitos de Ingreso

- Acta de nacimiento original y 2 copias
- Certificado de licenciatura original y 2 copias
- Copia de cédula profesional
- Copia de título profesional con sello de profesiones
- Copia de CURP
- 4 fotografías tamaño infantil, blanco y negro o a color
- Solicitud de ingreso y carga académica
- Pago de inscripción
- Entrevista con el coordinador del programa

### Área de Integración

- Introducción a la alta repostería
- Confitería
- Chocolatería
- Gestión de empresas gastronómicas
- Los retos de la sociedad global

### Área de Especialización

- Pastelería clásica europea
- Repostería de vanguardia
- Postres al plato
- *Petit four*
- Arte en azúcar
- Técnicas de decoración básica
- Técnicas de decoración avanzada
- Montajes de eventos

### Notas:

www.univa.mx