

ESPECIALIDAD EN ALTA REPOSTERÍA

Modalidad Escolarizada.

CAMPUS:

· LA PIEDAD · ZAMORA

CRECER COMO TÚ QUIERES



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.

Nota: El trámite de admisión no es reembolsable. La inscripción tampoco lo será después de la fecha límite de pago. Cuotas sujetas a cambios sin previo aviso.

www.univa.mx





PLAN DE ESTUDIOS

Área de Integración

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

Área de Profesionalización

- 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

Acreditaciones que avalan nuestro nivel académico de excelencia:



SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



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

Notas:
