

**EI**

## ESPECIALIDAD en Repostería Internacional

Acuerdo N° 20221556

**UVP**

UNIVERSIDAD DEL VALLE DE PUEBLA

### Objetivo

Formar profesionales de los alimentos con conocimientos especializados en el área de la repostería internacional a través de conocimientos tanto prácticos como teóricos para realizar una diversidad de preparaciones de repostería con el uso de las técnicas finas de preparación incorporando tendencias, técnicas, preparaciones y elementos de la cocina dulce mundial en el uso y combinación de ingredientes, masas y montajes diversos según las tendencias internacionales.

### Perfil de Ingreso

- Profesionales del área de gastronomía y hospitalidad.
- Programa dirigido a personas formadas en gastronomía, pero también abre la posibilidad para que profesionales en ámbito de la hospitalidad se integren y cuyo propósito sea ser especialistas en una diversidad de preparaciones de repostería con el uso de las técnicas finas de preparación incorporando tendencias, técnicas, preparaciones y elementos de la cocina dulce mundial en el uso y combinación de ingredientes, masas y montajes diversos según las tendencias internacionales.

### Perfil de egreso

- Al finalizar el programa el egresado o egresada demostrará habilidades referentes a las preparaciones de repostería internacional clásicas sobre las contemporáneas y las nacidas bajo influencias externas, a la decoración y montaje de postres que aplica en el campo laboral, y a la aplicación de métodos de conservación de alimentos por medio de los procesos físicos, químicos e industriales el aprovechamiento eficiente de las materias primas.
- Una de las grandes ventajas que adquirirá es la capacidad para elaborar platillos de calidad por medio de la conservación de la tradición y costumbre que repercute en la valorización de la cocina internacional para fortalecer el conocimiento de los instrumentos, técnicas, ingredientes y contexto base de la repostería internacional.

### Plan de Estudios

- Pasteles y productos de repostería
- Mousses y appareils
- Postres al plato
- Pastelería francesa clásica y moderna
- Pastelería europea
- Petits fours
- Arte en chocolatería
- Arte en azúcar
- Proyecto integrador

\*La programación del plan de estudios se realiza en razón de las características e integración de los grupos.

**PLANTEL PUEBLA****PLANTEL TEHUACÁN****NUEVO****CAMPUS EJECUTIVO TLAXCALA****OFICINA DE ADMISIONES OAXACA**

# EI

## ESPECIALIDAD en Repostería Internacional

Acuerdo N° 20221556



### Requisitos de Admisión

- Realizar entrevista
- Presentar carta motivos
- Curriculum Vitae

### Requisitos de Inscripción

- Acta de nacimiento original actualizada
- Copia simple y notariada a tamaño carta de Título y Cédula Profesional
- Copia de la CURP (ampliación tamaño carta)
- 6 fotografías infantil blanco y negro, con las siguientes características:
  - Fondo blanco, ropa clara (no blanca), toma de frente, rostro despejado, sin lentes, ni maquillaje, aretes, barba, bigote o patilla.
  - Papel mate adherible (no debe brillar)
- \* En caso de titulación por maestría presentar:
  - Certificado de Licenciatura legalizado
  - Carta OTEM.



**Inicios de clase: enero, mayo y septiembre**  
**Modalidad: Presencial**

**CUOTAS VIGENTES**

IMPRESO: MARZO 2024



+ información

 **22 11 11 32 48**

   **uvp.mx**

