



"Una Institución Comprometida
con el Desarrollo"



MAESTRÍA EN REPOSTERÍA

— UNIVERSIDAD —
ISIMA MÉXICO

[TURNOS: VESPERTINO Y SABATINO]

Más de 25 años nos respaldan, 35 planteles en todo el país, ofreciendo educación desde nivel preescolar, preparatoria, licenciaturas, maestrías y doctorados. Los mejores y más modernos laboratorios de especialidad para así, lograr una formación profesional de excelencia.
GRUPO ISIMA.



INCORPORADA:



CGEMSySCyT
Coordinación General de Educación
Media Superior y Superior,
Ciencia y Tecnología

— OBJETIVO —

El egresado de la Maestría en Repostería sabrá sobre procesos y técnicas empleadas en la alta repostería internacional, por medio del análisis de los distintos modelos y tendencias culinarias de vanguardia, necesarios para que pueda desempeñarse de forma exitosa dentro de la industria de los alimentos, cubriendo las exigencias y necesidades del mercado.

— PLAN DE ESTUDIOS —

PRIMER CUATRIMESTRE	SEGUNDO CUATRIMESTRE	TERCER CUATRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none">• Masas y pastas quebradas• Introducción a la pastelería• Historia y geografía de la repostería	<ul style="list-style-type: none">• Heladería• Pastelería• Arquitectura y diseño de pastelerías y cocinas	<ul style="list-style-type: none">• Pastelería del mundo• Pastelería americana• Postres artísticos
CUARTO CUATRIMESTRE	QUINTO CUATRIMESTRE	SEXTO CUATRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none">• Pastelería y repostería saludable• Administración restaurantera• Confitería y chocolatería	<ul style="list-style-type: none">• Arte en azúcar• Pastelería internacional• Petit four	<ul style="list-style-type: none">• Pastelería avanzada• Postres ensamblados y de autor• Recetas estándar y control de porciones

— DURACIÓN —

La Maestría en Repostería, tiene una duración de 2 años (6 cuatrimestres), y se ofrece en 2 turnos o modalidades:

✓ TURNOS:*

Ejecutivo: Jueves y Viernes de 6:00 p.m a 9:00 p.m

Sabatino: de 8:00 a.m. a 3:00 p.m.

* Los turnos y horarios dependen de la disponibilidad al momento de la inscripción.

— LOS MEJORES LABORATORIOS —
ESPECIALIZADOS.

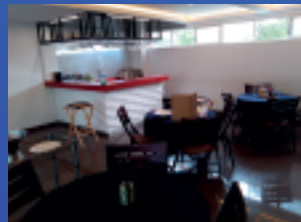
- ✓ Cocina profesional
- ✓ Coctelería
- ✓ Enología
- ✓ Teppanyaki
- ✓ Ahumador
- ✓ Cocina mexicana
- ✓ Horno de piedra
- ✓ Cocina grill
- ✓ Restaurante / Bar



✓ Cocinas



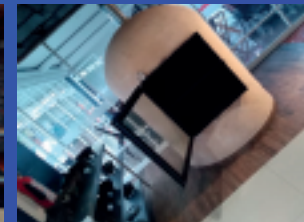
✓ Lab. de enología



✓ Bar



✓ Cocina Mexicana



✓ Horno de piedra



✓ Teppanyaki

— PRÁCTICAS PROFESIONALES —

- ✓ Podrás realizar tus prácticas profesionales a nivel local, nacional e internacional.
- ✓ Contamos con convenios con las empresas más prestigiosas del sector privado e instituciones de gobierno, líderes en los ramos hotelero, restaurantero, alimenticio, bebidas, destilados, de servicios, turísticos, entre otros, que nos respaldan en la formación de nuestros estudiantes.

— REQUISITOS —

Requisitos de inscripción:	• Acta de nacimiento
	• Certificado de estudios de licenciatura
	• 4 Fotografías tamaño infantil a color
	• Curriculum vitae
	• Carta de motivos explicando porque desea estudiar esta carrera
	• Constancia de modalidades de titulación (en caso de buscar titulación del grado inmediato anterior por posgrado)

— PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN —

1. En ventanilla de control escolar deberá entregar sus documentos.

*Se le hará entrega de su hoja de inscripción.

2. En caja deberá realizar los pagos relativos a inscripción y seguro anual. * Se le dará su folleto de bienvenida.

3. Acudir a la dirección de carrera correspondiente, donde le será agendada cita para su curso de inducción ó se le asignará su horario.