

UNIVERSIDAD
-ISIMA MÉXICO-
ONLINE



“ Una Institución Comprometida
con el Desarrollo ”

MAESTRÍA EN PANADERÍA DEL MUNDO CLÁSICA Y CONTEMPORÁNEA

RVOE 2020ES8202166 05/04/2020



Chef ALEJANDRO
LECHUGA

Chef ANTONIO
RAMÍREZ

Chef ERIK
RIVERA

Chef FRANCISCO
VÁZQUEZ

MAESTRO (A) EN PANADERÍA DEL MUNDO CLÁSICA Y CONTEMPORÁNEA

Valorarás la salud financiera, productiva y organizacional de una panadería, a partir del análisis de los conceptos y metodologías de la producción y la organización estratégica de toda la panificación, la mercadotecnia y la calidad total del producto, para la toma de decisiones que permitan obtener ventajas competitivas de cualquier empresa, con una gran ética profesional para desempeñarse en cualquier área.



MODALIDAD EJECUTIVO ONLINE

Diseñada para ti que quieres invertir en tu desarrollo en un sistema con horarios flexibles y de fácil acceso, lo que te permite una optimización de tiempos a la vez que perfeccionas diversas habilidades tecnológicas, comunicativas, de solución de problemas, entre otras.

- *Cuentas con el acompañamiento de un docente, tutor y un coordinador además de asesorías en línea.*

- *A lo largo del cuatrimestre cursarás 3 asignaturas, cada una durante 5 semanas, acreditándolas de manera secuencial.*



HORARIOS

EJECUTIVO ONLINE

*Horarios libres, con opción de **2 horas de asesoría a la semana por medio de video conferencia.***

- ✓ Flexibilidad en el ¿cómo? ¿cuándo? y ¿dónde? aprender.
- ✓ Posibilidad de integrar las actividades laborales con el estudio.
- ✓ Autonomía en el aprendizaje..

HORARIOS

La Maestría en Panadería del Mundo Clásica y Contemporánea tiene una duración de **2 años (6 cuatrimestres)**

MODALIDAD	DURACIÓN	COSTO*
EJECUTIVO ONLINE	5 Semanas por Bloque	\$ 7,590
Inscripción: \$4,140		Reinscripción: \$4,140

* Contáctanos y pregunta si aún hay disponible alguna de las 15 BECAS que otorga la *Alianza Universitaria Hispanoamericana*.



ALIANZA UNIVERSITARIA
HISPANOAMERICANA.



PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CUATRIMESTRE	SEGUNDO CUATRIMESTRE	TERCER CUATRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none">• Alta Panadería Internacional I• Panadería Mexicana• Control De Costos de Alimentos y Bebidas	<ul style="list-style-type: none">• Alta Panadería Internacional II• El Arte del Pan de Amasijo• Panadería Inglesa	<ul style="list-style-type: none">• Marketing de Establecimientos• Panadería Italiana• Masas Madre
CUARTO CUATRIMESTRE	QUINTO CUATRIMESTRE	SEXTO CUATRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none">• Masas Laminadas• Administración de Empresas Gastronómicas• Panadería Española	<ul style="list-style-type: none">• Bollería Europea• Panadería Francesa• Entorno Legal de la Industria Restaurantera	<ul style="list-style-type: none">• Administración de Recursos Humanos• Panadería de Vanguardia y la Tecnología• Panadería Artística



REQUISITOS

DOCUMENTOS DE INSCRIPCIÓN

- Acta de nacimiento certificada (original).
- Certificado de estudios.
- 1 fotografía tamaño infantil a color (archivo digital de 2.5 x 3 cm en formato JPG 300 dpi).
- CURP
- Título profesional.
- Currículum vitae.
- Carta de motivos.
- Constancia de modalidades de titulación.
- Carta compromiso firmada (original).
- Comprobante de pago (copia).



CENTROS DE ADMISIÓN

