



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

• El aspirante por ingresar deberá contar con título de licenciatura en el área de la gastronomía y hospitalidad. Asimismo, deberá referir los conocimientos, habilidades y actitudes relacionados con la aplicación de técnicas básicas y complejas en el área de la repostería, la administración eficiente de materia prima y los recursos, y al trabajo colaborativo a través del intercambio de conocimiento en la industria de la hospitalidad para la elaboración de productos de repostería.

Perfil de egreso

• El egresado de la Especialidad en repostería internacional al concluir sus estudios demostrará conocimientos y 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, 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. Lo anterior orientado a la elaboración de 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

NOVIEMBRE 2022

* El orden de las materias no necesariamente representa el orden de impartición de las mismas

PLANTEL PUEBLA
Calle 3 sur No. 5759
Col. El Cerrito C.P. 72440
Puebla, Puebla.
Tels.: 22 22 66 94 88 / 89
01 800 63 20 422
admisiones.ejecutivo@uvp.mx

PLANTEL TEHUACÁN
Carretera Federal Tehuacán
Sn. Marcos Necoxtla
No. 6900 C.P. 75859
Tehuacán, Puebla.
Tels.: 01 (238) 384 82 36/37
info.teh@uvp.mx

OFICINA ADMISIONES OAXACA
Calle Macedonio Alcalá #405
int. Plaza Sto. Domingo local 3
Col. Centro C.P. 68000
Oaxaca de Juárez
☎ 22 24 26 93 82
promocion.oax1@uvp.mx



uvp.mx

☎ 22 11 11 32 48