



CERTIFICADO EN
REPOSTERÍA



PROGRAMA CERTIFICADO | 12 Meses

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

Este programa ofrece a los estudiantes la oportunidad de adquirir las habilidades y conocimientos necesarios en repostería tradicional y contemporánea con un enfoque comercial.

El programa incluye cursos en panadería y confección de bizcochos. Las clases son completamente en idioma español, excepto cierta terminología culinaria que se enseña en el idioma inglés y francés.

El contenido del programa se centra únicamente en temas directamente relacionados a la panadería y repostería.

Nuestro sistema de entrenamiento práctico se lleva a cabo paso a paso tipo "hands on" que permite una mejor comprensión de los laboratorios de preparación de postres y productos de repostería en general.

Las clases se dividen en laboratorio supervisado y teoría. La fase de laboratorio permite al estudiante la oportunidad de practicar ciertos procedimientos y técnicas de repostería. En el último semestre se requiere una práctica externa de 360 horas

CIP CODE | DEFINICION IPEDS

12.0501 Baking and Pastry Arts, Baker, Pastry Chef

Un programa que prepara a las personas para servir como panaderos profesionales y especialistas en pastelería en restaurantes u otros establecimientos comerciales de panadería.

Incluye adiestramiento en:

- Elaboración de panes
- Manejo y almacenamiento del pan
- Pastelería
- Decoración de bizcochos y repostería
- Operaciones de repostería y panadería
- Empaque de productos
- Operaciones básicas de marketing
- Exhibición de productos
- Servicio de mostrador



REQUISITOS DE ADMISION

Todo aspirante a nuevo ingreso debe estar graduado de escuela superior o su equivalente. Debe completar la solicitud de admisión acompañada de:

- Diploma o transcripción de créditos de escuela superior o equivalente en original.
- Original del certificado de inmunización (PVAC-3), si es menor de 21 años.

REQUISITOS ESPECIALES

Covid-19

Tarjeta de vacunación Covid-19

Inmunización

Estudiantes que al momento de ser admitido, le faltan vacunas requeridas por el DE como por ejemplo una dosis de Hepatitis, deberá acudir a su médico para que le administren las dosis en la fecha correspondiente.

Práctica Externa

Los centros de práctica pueden exigir al estudiante cumplir con alguno de los siguientes requisitos:

- Haber cumplido 18 años
- Certificado de salud
- Certificado de cultivo de garganta
- Certificado de antecedentes penales
- Prueba negativa de Covid-19
- Certificado [ServSafe Covid-19](#)



PERFIL DEL EGRESADO

El egresado del programa de Repostería será capaz de elaborar productos de repostería atractivos y nutritivos bajo los estándares de calidad.

Estará capacitado para preparar y hornear masas para panes, panecillos, pizzas, rellenos, cubiertas, bizcochos, dulces, batidos para galletas y figuras de azúcar, entre otros.

Será capaz de producir productos a gran escala para actividades y banquetes. Tendrá los conocimientos y habilidades para gestionar negocios de repostería.

Al finalizar el programa de estudios, el estudiante podrá:

- Estar capacitado con las últimas tendencias.
- Elaborar productos de repostería saludables.
- Presentar postres de forma artística.
- Innovar a través de la investigación.
- Emprender negocios de repostería.
- Desarrollar nuevas propuestas.

CAMPO LABORAL

Una vez el estudiante completa el programa con éxito, estará capacitado para asumir y alcanzar posiciones, comenzando con el primer nivel de entrada de la ocupación:

- Aprendiz de repostería
- Ayudante de repostería
- Ayudante de panadería
- Cocinero repostero de línea
- Chef de repostería

Los egresados de este programa pueden aspirar a iniciar su propio negocio o trabajar como especialista de repostería en los siguientes campos de acuerdo con el nivel de entrada de la ocupación:

- Reposterías y panaderías
- Deli
- Restaurantes
- Franquicias
- Cafés
- Hoteles
- Banquetes y catering
- Alimentación institucional
- Supermercados (Bakery)
- Cafeterías
- Concesiones
- Fábrica de postres



Descripción de Cursos

R101 SANEAMIENTO, EQUIPO, NUTRICIÓN

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Servicio de Comida Moderna
- ✓ Saneamiento y Manejo de Alimentos
- ✓ Seguridad en la Cocina
- ✓ Equipo de Repostería y Panadería
- ✓ Equipo General de Cocina
- ✓ Hornear / Dietas Especiales 1
- ✓ Nutrición para Profesionales
- ✓ Lípidos, Proteínas, Vitaminas
- ✓ Fundamentos de Cocina Saludable
- ✓ Nutrición, Salud y Control de Peso
- ✓ Historia de la Repostería
- ✓ Carreras Culinarias 1
- ✓ Carreras Culinarias 2
- ✓ Carreras Culinarias 3

R102 FUNDAMENTOS DE REPOSTERÍA

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Comprensión de Fórmulas y Medidas
- ✓ Gluten
- ✓ Proceso de Hornear
- ✓ Harinas
- ✓ Azúcar y Almidones
- ✓ Grasas
- ✓ Huevos y Lácteos
- ✓ Agentes para Hornear
- ✓ Frutas
- ✓ Frutos Secos, Semillas y Hierbas
- ✓ Chocolate
- ✓ Especias, Saborizantes y Colorantes
- ✓ Flores Comestibles
- ✓ Licores

R103 PANADERÍA

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Masa de Levadura
- ✓ Panes Artesanales
- ✓ Masa de Levadura Magra
- ✓ Masa de Levadura Rica
- ✓ Panes 1
- ✓ Panes 2
- ✓ Panes 3
- ✓ Panes 4
- ✓ Panes 5
- ✓ Panes 6
- ✓ Panes 7
- ✓ Panes 8
- ✓ Panes 9
- ✓ Industria del Pan en Puerto Rico

R104 REPOSTERÍA I

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Presentación de Postres
- ✓ Panes Rápidos
- ✓ Biscuits y Muffins
- ✓ Mezclar y Hornear Biscuits
- ✓ Mezclar y Hornear Muffins
- ✓ Donas
- ✓ Syrups, Cremas y Salsas Básicas
- ✓ Pancakes, Waffles y Crêpes
- ✓ Galletas - 1
- ✓ Galletas - 2
- ✓ Técnicas de Decoración en Azúcar
- ✓ Hornear / Dietas Especiales 2
- ✓ Hornear / Dietas Especiales 3

Descripción de Cursos

R105 REPOSTERÍA II

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Repaso / Destrezas Básicas
- ✓ Pies 1
- ✓ Pies 2
- ✓ Pies 3
- ✓ Pies 4
- ✓ Hojaldre 1
- ✓ Hojaldre 2
- ✓ Productos de Masa de Hojaldre
- ✓ Eclair Paste
- ✓ Strudel y Phyllo
- ✓ Merengues
- ✓ Pâté Brisée
- ✓ Short Pastries
- ✓ Tartas y Tartaletas
- ✓ Especialidades

R106 REPOSTERÍA III

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Repaso / Equipo de Repostería
- ✓ Budines y Natillas 1
- ✓ Budines y Natillas 2
- ✓ Crema Bavaria y Mousses
- ✓ Soufflés
- ✓ Postres Congelados 1
- ✓ Postres Congelados 2
- ✓ Postres de Frutas
- ✓ Presentación de Postres
- ✓ Chocolate
- ✓ Marzipan
- ✓ Pastillaje
- ✓ Nougatine
- ✓ Licores de Frutas

R107 BIZCOCHOS

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Mezclar Fórmulas
- ✓ Cubiertas para Bizcochos
- ✓ Hornear y Montar Bizcochos
- ✓ Bizcochos Especializados
- ✓ Bizcochos - Método Acremado
- ✓ Bizcochos - Método de 1 Etapa
- ✓ Bizcochos - Método Esponjoso
- ✓ Bizcochos - Método Angel Food
- ✓ Bizcochos - Método Chiffon
- ✓ Bizcochos - Método Esponjoso
- ✓ Bizcochos - Método Cremoso 1
- ✓ Bizcochos - Método Cremoso 2
- ✓ Bizcochos - Naked
- ✓ Bizcochos - Europeos

R108 REPOSTERIA INTERNACIONAL

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Repaso / Fundamentos de Hornear
- ✓ Postres de Puerto Rico
- ✓ Postres de Estados Unidos
- ✓ Postres de Latino América
- ✓ Postres de Francia
- ✓ Postres de Italia
- ✓ Postres de Oriente Medio
- ✓ Postres de Europa Oriental
- ✓ Postres de Europa Occidental
- ✓ Postres del Mediterráneo
- ✓ Postres de Asia e India
- ✓ Postres de Australia
- ✓ Postres de Suiza
- ✓ Postres de Cuba

R109 ADMINISTRACION DE REPOSTERIAS

4 créditos = 120 horas / 15 semanas

- ✓ El Negocio de Repostería
- ✓ Comprar una Repostería
- ✓ Franquicias
- ✓ Plan de Negocios 1
- ✓ Plan de Negocios 2
- ✓ Plan de Negocios 3
- ✓ Lanzamiento del Negocio
- ✓ Consideraciones Importantes
- ✓ Clientela y Publicidad
- ✓ Productos
- ✓ Planificación del Menú
- ✓ Equipos
- ✓ Áreas de Trabajo y Ambiente
- ✓ Seguridad de los Alimentos
- ✓ Personal
- ✓ Entendiendo las Finanzas
- ✓ Control de Costos 1
- ✓ Control de Costos 2

R110 PRACTICA EXTERNA

8 créditos = 360 horas / 15 semanas

Una vez complete todos los cursos regulares el estudiante pasará a la práctica externa la cual se realiza en una cocina de repostería, panadería, restaurante u hotel, según disponibilidad. Recibirá adiestramiento en las diferentes áreas de panadería y repostería dentro de un ambiente real de trabajo bajo supervisión

Duración 12 Meses

Semestre 1

- R101 Saneamiento, Equipo y Nutrición
- R102 Fundamentos Básicos
- R103 Panadería
- R104 Repostería I

Semestre 2

- R105 Repostería II
- R106 Repostería III
- R107 Bizcochos
- R108 Repostería Internacional

Semestre 3

- R109 Administración de Repostería
- R110 Práctica Externa

Clases

Diurno

Lunes - jueves 8:00 am - 2:00 pm

Nocturno

Lunes - jueves 5:00 am - 10:00 pm

Método de Entrega

Semana 1 - 3

Lunes - jueves: Teoría virtual

Semana 4 - 13

Lunes - martes: Teoría virtual

Miércoles - jueves: Laboratorio presencial

Semana 14 - 15

Lunes - jueves: Teoría virtual

Horario sólo diurno. Horario está sujeto a cambios.

Curso	Título	Horas	Horas Out-of-Class	Créditos
R101	Saneamiento, Equipo, Nutrición	90	22.5	3
R102	Fundamentos de Repostería	90	22.5	3
R103	Panadería	90	22.5	3
R104	Repostería I	90	22.5	3
R105	Repostería II	90	22.5	3
R106	Repostería III	90	22.5	3
R107	Confección de Bizcochos	90	22.5	3
R108	Repostería Internacional	90	22.5	3
R109	Administración de Repostería	120	0	4
R110	Práctica Externa	360	0	8
		1,200	180	36

Contacto

Oficina de Admisiones

Cuadro
787-743-5327
787-747-0530
ext. 21

Celular
787-208-6868

admisiones@ivaempr.com

CERTIFICADO EN REPOSTERÍA

12 Meses

Ivaem College
14 Intendente Ramirez
Caguas, PR 00725

Licencia Número V-27-12
Departamento de Estado
Oficina de Registro y Licenciamiento de
Instituciones de Educación Superior
San Juan, PR

Acreditación Número M070280
Accrediting Commission of Career Schools
and Colleges
Arlington, VA

