



CERTIFICADO EN
**CONFECCION Y DECORACION
DE BIZCOCHOS**



PROGRAMA CERTIFICADO | 8 MESES

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

Este programa ofrece a los estudiantes la oportunidad de adquirir las habilidades y conocimientos básicos, intermedios y profesionales en decoración de bizcochos, así como la confección de distintos tipos de fórmulas o mezclas de bizcochos.

El programa prepara al estudiante en los fundamentos básicos de repostería, saneamiento y uso de equipo. Incluye temas de administración de un negocio de venta de bizcochos.

Todos los cursos de este programa son de concentración e incluyen laboratorio de práctica. Nuestro sistema de entrenamiento práctico se lleva a cabo paso a paso tipo "hands on" que permite una mejor comprensión de los laboratorios de confección y decoración de bizcochos incluyendo diseños para boda.

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 decoración de bizcochos conocidas en la industria. En el último semestre se requiere una práctica externa de 270 horas.

CIP CODE | DEFINICION IPEDS

12.0501 Baking and Pastry Arts / Baker / Pastry Chef

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

Incluye adiestramiento en:

- Instrucción en repostería
- Manejo y almacenamiento de productos
- Confección de bizcochos
- Decoración de bizcochos
- Operaciones básicas de repostería
- Operaciones 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

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 negativo de antecedentes penales
- Prueba negativa de Covid-19
- Certificado [ServSafe Covid-19](#)

CARGOS DE MATRICULA

Los costos establecidos para el año académico **2024-2025** aplicarán a todos los estudiantes que se matriculen para comenzar clases entre el 26 de agosto de 2024 y el 22 de mayo de 2025 incluyendo a estudiantes de readmisión.

Créditos 24 @ \$350.00:	\$ 8,400.00
Cuota de admisión:	\$ 50.00

Estimado de ayuda económica si cualifica y plan de pago:

• Beca Pell (100%):	\$ 7,395.00
• Balance estimado:	1,005.00
• Pago mensual:	125.63
• Mensualidades:	8

Financiamiento para estudiantes que no cualifican para ayuda económica:

• Matrícula por semestre:	\$ 4,200.00
• Pronto 60%:	2,520.00
• Pago mensual:	420.00
• Mensualidades:	4

Aviso:

La cuota de admisión \$50.00 no es reembolsable después de 3 días de la fecha de pago.



PERFIL DEL EGRESADO

El egresado del programa de Decoración de Bizcochos será capaz de diseñar, elaborar, hornear y decorar bizcochos, así como de innovar con nuevos diseños.

Será capaz de producir bajo los estándares de calidad distintos tamaños de bizcochos para diferentes ocasiones y aplicar decoraciones de acuerdo a las nuevas tendencias.

Será capaz de iniciar y gestionar un negocio de consultoría y venta de bizcochos. Estará capacitado producir bizcochos para bodas y eventos especiales.

Al finalizar el programa de estudios, el estudiante podrá:

- Mezclar, hornear y decorar bizcochos para toda ocasión.
- Asesorar clientes.
- Aplicar las últimas tendencias.
- Crear diseños de bizcochos para toda ocasión.
- Innovar con nuevas técnicas creativas.

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 bizcochos
- Ayudante del departamento de bizcochos
- Ayudante de decorador de bizcochos
- Trabajador de pastelería
- Consultor de bizcochos
- Diseñador profesional de bizcochos

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
- Pastelerías especializadas
- Repostería institucional
- Fábricas de bizcochos
- Supermercados
- Hoteles
- Banquetes
- Abastecimiento
- Consultoría bizcochos de boda
- Fábricas de postres

Hay múltiples variables que pueden afectar el que un individuo alcance un empleo dentro del campo laboral al que aspira trabajar. Busque más información acerca del puesto que interesa solicitar ya que puede requerir otras certificaciones. Ivaem College no garantiza ningún tipo de empleo a sus estudiantes prospectos o graduados.



Descripción de Cursos

D101 DECORACION DE BIZCOCHOS I

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Saneamiento, Higiene y Seguridad
- ✓ Fórmulas y Medidas
- ✓ Ribetes Básico
- ✓ Ribetes Básico e Intermedio
- ✓ El Arte de Escribir y Pintar a Color
- ✓ Diseño de Glaseado Real I
- ✓ Modelado a Mano: Frutas y Verduras I
- ✓ El Arte de Glasear Bizcochos I
- ✓ Ribetes Avanzado de Glaseado Real I
- ✓ Diseño de Glaseado Enrollado I
- ✓ Construcción de Pastillaje I
- ✓ Flores en Pasta de Goma I
- ✓ Historia del Bizcocho

D102 DECORACION DE BIZCOCHOS II

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Herramienta y Equipo
- ✓ Ingredientes
- ✓ Destrezas de Ribetes Florales
- ✓ Destrezas Avanzadas de Ribetes
- ✓ Flores Decorativas con Glaseado Real
- ✓ Diseño de Glaseado Real II
- ✓ Modelado a Mano: Frutas y Verduras II
- ✓ El Arte de Glasear Bizcochos II
- ✓ Ribetes Avanzado de Glaseado Real II
- ✓ Diseño de Glaseado Enrollado II
- ✓ Construcción de Pastillaje II
- ✓ Flores en Pasta de Goma II
- ✓ Bizcochos Alrededor del Mundo

D103 MEZCLAR Y HORNEAR BIZCOCHOS

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Mezcla de Bizcochos
- ✓ Hornear Bizcochos
- ✓ Bizcochos Bajos en Grasa / Esponjoso
- ✓ Bizcochos Bajos en Grasa / Esponjoso
- ✓ Bizcochos Bajos en Grasa / Genovés
- ✓ Bizcochos Bajos en Grasa / Chiffon
- ✓ Bizcochos Altos en Grasa / Acremado
- ✓ Bizcochos Altos en Grasa / Acremado
- ✓ Bizcochos Altos en Grasa / Acremado
- ✓ Bizcochos Altos en Grasa / Acremado
- ✓ Bizcochos Altos en Grasa / 1 Etapa
- ✓ Bizcochos Altos en Grasa / 2 Etapas
- ✓ Bizcochos y Postres Saludables

D104 MONTAJE Y DECORACION DE BIZCOCHOS

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Montaje de Biscochos Simples
- ✓ Técnicas Básicas de Decoración
- ✓ Crema Pastelera
- ✓ Técnicas de Mousse
- ✓ Compota Cuajada y Glaseado
- ✓ Técnicas de Recubrimiento
- ✓ Crema de Mantequilla
- ✓ Glaseado Tipo Dulce de Azúcar
- ✓ Crema de Mantequilla Saborizada
- ✓ Glaseado Tipo Plano
- ✓ Glaseado Tipo Espuma
- ✓ Fondant Enrollado
- ✓ Bizcochos con Sabor a Alcohol

D105 BIZCOCHOS ESPECIALIZADOS

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Bizcochos Estilo Europeo
- ✓ Bizcochos de Espuma
- ✓ Glaseados y Rellenos
- ✓ Recubrimientos
- ✓ Sacher Torte
- ✓ Black Forest Cake
- ✓ Croquembouche
- ✓ Naked Cakes
- ✓ Bizcocho de Chocolate Doble
- ✓ Bizcocho Marmoleado
- ✓ Bizcocho de Cereza
- ✓ Mini tortas, Petit Fours
- ✓ Cup Cakes
- ✓ Macaroons
- ✓ Exhibición de Bizcochos

D106 DECORACION DE BIZCOCHOS DE BODA

3 créditos = 90 horas / 15 semanas

- ✓ Introducción a los Bizcochos de Boda
- ✓ El Negocio de Bizcochos de Boda
- ✓ Diseño de Bizcochos de Boda
- ✓ Diseños Creativos
- ✓ Diseños Románticos
- ✓ Diseños Modernos: Fondant
- ✓ Diseños Modernos: 3-D
- ✓ Diseños Modernos: Naked
- ✓ Diseños Modernos: Dos Niveles
- ✓ Diseños Modernos: Petit Fours
- ✓ Diseños Modernos: Fancy Cup Cakes
- ✓ Diseños Florales
- ✓ Exhibición Bizcochos de Boda

B107 PRACTICA EXTERNA

6 créditos = 270 horas / 15 semanas

- ✓ Práctica en un escenario real de trabajo

MATRICULA

Duración 8 Meses

Agosto | Enero | Mayo

Semestre 1

- D101 Técnicas de Decoración I
- D102 Técnicas de Decoración II
- D103 Mezclar y Hornear Bizcochos
- D104 Montaje y Decoración de Bizcochos

Semestre 2

- D105 Bizcochos Especializados
- D106 Bizcochos de Boda
- D107 Práctica Externa

METODO DE ENTREGA

Sistema de Enseñanza Híbrido

Clases Diurnas y Nocturnas

- Lunes - jueves 8:00 am - 2:00 pm
- Lunes - jueves 5:00 pm - 10:00 pm

Clases Híbridas

- Semana 1 - 3
- Lunes - jueves: teoría online
- Semana 4 - 13
- Lunes - martes: teoría online
- Miércoles - jueves: laboratorio presencial
- Semana 14 - 15
- Lunes - jueves: teoría online

Horario está sujeto a cambios.

Curso	Título	Horas	Horas Out-of-Class	Créditos
D101	Técnicas de Decoración I	90	22.5	3
D102	Técnicas de Decoración II	90	22.5	3
D103	Mezclar y Hornear Bizcochos	90	22.5	3
D104	Montaje y Decoración de Bizcochos	90	22.5	3
D105	Bizcochos Especializados	90	0	3
D106	Bizcochos de Boda	90	0	3
D107	Práctica Externa	270	0	6
		810	90	24

Contacto

Oficina de Admisiones

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

Mensaje de Texto / Voz
787-208-6868

admisiones@ivaempr.com

CERTIFICADO EN

CONFECCION Y DECORACION DE BIZCOCHOS

8 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

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