



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 ADMISIÓN

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:

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

CARGOS DE MATRÍCULA

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 36 @ \$350.00:	\$12,600.00
Cuota de admisión:	\$ 50.00

Estimado de ayuda económica si cualifica y plan de pago:

• Beca Pell (150%):	\$11,092.50
• Balance estimado:	1,507.50
• Pago mensual:	125.63
• Mensualidades:	12

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 no es reembolsable después de 3 días de la fecha de pago.



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

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

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

MATRICULA

Duración 12 Meses

Agosto | Enero | Mayo

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

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
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

