



# PANADERÍA Y REPOSTERÍA INTERNACIONAL

Si sueñas con crear obras de pastelería, diseñar con pastillaje o elaborar distintos tipos de panes, este es el lugar perfecto para ti. Este programa está diseñado para proveerte los conocimientos y destrezas que te ayudarán a desempeñarte como Repostero Profesional o Panadero. El currículo incluye, elaboración de panes, manejo de frutas, elaboración de postres en chocolate y azúcar, preparación y montaje de bizcochos, merengues, cremas, helados y galletas y una extensa variedad de postres internacionales. También adquieres los conocimientos teóricos, técnicos y prácticos que se requieren en la industria de la panadería y repostería. Aprenderás sobre la elaboración y producción en la panadería, el aprendizaje de diversas recetas para la confección de postres y dulces, el vocabulario básico culinario, el uso correcto de los equipos [maquinaria] y la aplicación de las normas de higiene y seguridad en la preparación de alimentos. Se enfatiza en la preparación, montaje y decoración de diferentes tipos de bizcochos [un nivel, multipisos y bodas] y la elaboración de dulces en chocolate y azúcar. Además, te enseñamos sobre el componente administración y supervisión de una pequeña empresa.



**NUC**  
UNIVERSITY

DIVISIÓN TÉCNICA IBC

**1.800.917.8687**  
**tecnicos.nuc.edu**

NUC University es una institución autorizada por la Junta de Instituciones Post Secundarias [JIP] mediante las certificaciones 2017-384 a la 2017-390. NUC University está acreditada por la Middle States Commission on Higher Education, 3624 Market Street, Philadelphia, PA 19104. [267] 284-5000. NUC University y su División Técnica IBC están incluidos en esta acreditación. La Middle States Commission on Higher Education es una agencia acreditadora regional reconocida por el Departamento de Educación Federal de los Estados Unidos y por el Council for Higher Education Accreditation [CHEA].

## Posibles Oportunidades de Empleo\*

*Hoteles, restaurantes, cruceros, cafeterías, panaderías, clubes privados, reposterías especializadas y desarrollar un negocio propio*

\*Estos ejemplos intentan servir como una guía general. Hay muchos factores que determinan qué ocupación un individuo puede alcanzar y NUC University no puede garantizar a sus egresados algún puesto de trabajo específico. Algunas posiciones podrían requerir licencia u otras certificaciones. Le exhortamos a investigar los requisitos para el empleo al que aspira y sus metas profesionales.

# PANADERÍA Y REPOSTERÍA INTERNACIONAL

## 13 Centros\*

\*Disponibilidad de programas varían por recinto

## Acreditaciones

Acreditación del programa por la American Culinary Federation Education Foundation en Ponce, Fajardo, Mayagüez, Aguadilla, Manatí, Bayamón y Caguas

## Disponibilidad del Programa

- Bayamón, Caguas, Escorial, Fajardo, Manatí y Ponce

## Créditos

- 36 créditos - total de créditos

## Duración del Programa

- 1 Año

## Grado Obtenido

Certificado Técnico



**NUC**  
UNIVERSITY — DIVISIÓN TÉCNICA IBC

**SÍGUENOS**  

