



CERTIFICADO EN
PANADERÍA Y REPOSTERÍA



CERTIFICADO EN PANADERÍA Y REPOSTERÍA

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

El Certificado en Panadería y Repostería es un programa técnico-vocacional no universitario que provee al estudiante una alternativa de estudiar una carrera corta en la que pueda desarrollar técnicas y habilidades innovadoras en este campo, que es pertenece a la industria culinaria. Su misión es contribuir en la capacitación y desarrollo de los conocimientos técnicos, ocupacionales y profesionales del área de la panadería y repostería, local e internacional que sus egresados puedan aportar sus conocimientos, logren desempeñarse exitosamente en la confección de postres y pastelería industria de hoteles y restaurantes o establezcan su propio negocio. Al obtener este Certificado el estudiante aprenderá las destrezas

básicas correspondientes a los fundamentos de panadería, realización de distintos tipos de panes, masas, cremas, tartas, repostería, decoración de bizcochos, elaboración de dulces, chocolates y azúcar, panadería y repostería comercial básica y avanzada, confección de dulces para dietas especiales y repostería local e internacional. También adquirirá destrezas prácticas en el área y se le proveerán al estudiante las destrezas básicas de comunicación efectiva en los idiomas español e inglés. Además, no solo habrá adquirido habilidades y destrezas prácticas, sino también conocimientos en empresarismo y autogestión que le permitirán insertarse en el mundo laboral, no solo como empleado sino también como gestor de su propio negocio de panadería y repostería, si así lo desea.



MISIÓN DEL PROGRAMA

La misión del Certificado o Programa Técnico - Vocacional y de Altas Destrezas “Panadería y Repostería” del Instituto de Carreras Cortas de la PUCPR, es contribuir en en la capacitación y desarrollo de los conocimientos técnicos, ocupacionales y profesionales del área de la panadería, pastelería y repostería en la industria gastronómica puertorriqueña, para que puedan aportar sus conocimientos a ésta, logren desempeñarse exitosamente en la industria de hoteles y restaurantes o establezcan su propio negocio.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

- El estudiante podrá reconocer, describir y operar todas las áreas de una panadería, repostería o un área de postres en un hotel o restaurante mediante un servicio de excelencia.
- Los estudiantes adquirirán los conocimientos necesarios para el desarrollo de nuevos productos en el campo de la panadería y repostería lo que les permitirá desarrollar y formular

su propia microempresa en este campo.

- El estudiante contrastará las diferentes costumbres, preferencias y exigencias en torno a los postres a nivel comercial, local e internacional.
- El estudiante conceptualizará y asimilará el vocabulario culinario utilizado en la industria de panadería y repostería.
- El estudiante formulará y planificará diferentes tipos de postres de acuerdo a diversos postres para incorporar en los menús y conocerá correctamente el proceso de inventario, compras y el tiempo de almacenaje de los productos.
- El estudiante calculará, valorará y controlará los diferentes costos de la industria de panadería y repostería y los examinará a través de los conocimientos matemáticos culinarios aprendidos.
- El estudiante explicará y asimilará los principios de la inocuidad de los alimentos; sus causas y efectos en la manipulación de los alimentos.
- El estudiante debe ser capaz de exponer las técnicas de presentación y plating de postres, en los estilos más reconocidos de la industria.



PERFIL DEL EGRESADO

Exhibirá las competencias profesionales básicas necesarias para aplicar destrezas de creación de panes, masas, dulces, chocolate, azúcar, postres para dietas especiales y repostería con énfasis en recetas locales e internacionales. Cumplirá con una excelente aplicación de las reglas, medidas de higiene y normas de sanidad con atención a la responsabilidad legal. Exhibirá las competencias profesionales básicas necesarias para aplicar destrezas de conversión de medidas, peso y cantidades. Se desempeñará correctamente en las áreas de

confección y decoración de postres; podrá utilizar su creatividad en la preparación de bizcochos. Mostrará conocimiento y respeto en su comunicación, enmarcados en ética profesional, principios, moral, valores cristianos y pensamiento crítico en la toma de sus decisiones que distinguirán su servicio en el área de postres de la industria culinaria. Exhibirá las competencias profesionales básicas necesarias para administrar y manejar un área de postres o panadería y repostería a nivel comercial o individual; así como establecer su propio negocio en la industria de postres, dulces, panes, masas o repostería.



DESCRIPCIÓN DE CURSOS

ENGL 104 - Inglés conversacional básico aplicado a la industria gastronómica

Este curso es uno de carácter general y provee de herramientas de comunicación propias de las especialidades vinculadas al servicio en la industria gastronómica con énfasis en situaciones relacionadas con la comunicación y el servicio al cliente. Además, brinda al estudiante la oportunidad de enfrentar situaciones operativas reales en un contexto profesional relacionado con la gastronomía y el turismo.

(3 horas de conferencia por semana, 1 término)
45 horas- 1.5 créditos

SPAN 103 - español básico para PSNU

Este curso va dirigido a todos aquellos estudiantes que han seleccionado carreras técnicas o programas post secundarios no universitarios. Pretende que el estudiante, a través del estudio de su lengua vernácula desarrolle amor y respeto por la misma. Comprende, además, el estudio de las diferentes estructuras gramaticales: sintaxis, morfología, ortografía, lexicología, así como también destrezas de comunicación oral y escrita.

(3 horas de conferencia por semana, 1 término)
45 horas- 1.5 créditos

THEO 002 - La actitud cristiana

El estudio de algunos aspectos de la moral que nos ayuda a desarrollar y fomentar una actitud responsable y constructiva en nuestra sociedad. Se conocerán y aprenderán de

manera fundamental los aspectos de la conciencia moral, los mandamientos, la libertad y el bien común, para conocer el bien a realizar, evitar o hacerle frente a diversos males que afectan a la sociedad contemporánea (tales como el aborto, la eutanasia, la infidelidad matrimonial, el maltrato en la familia, la corrupción y la codicia).

(3 horas de conferencia por semana, 1 término)
45 horas- 1.5 créditos

ETRS 100 - Empresarismo y autogestión

Este curso discute el estudio del proceso empresarial desde el momento en que se concibe la idea del nuevo negocio hasta que se crea. Este curso se enfoca en las características del empresario, la búsqueda de oportunidades y los recursos necesarios para convertir las oportunidades en negocios, de modo que el estudiante aprenda a evaluar la empresa y los planes necesarios para lograr el éxito en su nueva empresa.

(3 horas de conferencia por semana, 1 término)
45 horas- 1.5 créditos

ACUL 102 - Higiene y seguridad de los alimentos

Curso dirigido a las diferentes reglas y leyes existentes en la manipulación de los alimentos. Estas reglas son aplicables en las compras, almacenamiento de los alimentos, confección y hasta exhibición de los alimentos. El curso se enfoca en las normas de trabajo en la seguridad de los empleados, la higiene y las implicaciones legales.

(3 horas de conferencia por semana) 45 horas- 1.5 créditos



MATH 104 -Matemática Culinaria

Este curso va dirigido a la enseñanza de las diferentes unidades de medidas utilizadas en la cocina. Se aprenderá a convertir las unidades de medidas para facilitar la elaboración de recetas. Se harán estandarizaciones de recetas y conversión de porciones. En adición se abarcarán los principios básicos del rendimiento de los diferentes alimentos y el procedimiento del costeo de recetas.

(3 horas de conferencia semanal, 1 término)
45 horas- 1.5 créditos

BAPA 101 - Fundamentos de Panadería

Este curso permite que el estudiante conozca el uso apropiado de la levadura y sus reacciones con las diferentes harinas, procesos de fermentación y procesos de cocción. Se enfatizará la importancia de los porcentajes en las recetas y cómo aplicarlos correctamente. Se elaboran los diferentes tipos de panes: agua, sobao e integral.

Además, se confeccionarán panes internacionales, panecillos, pizza, masa danesa, croissant y sus variedades.

(6 horas de conferencia por semana, 3 créditos) 90 horas - 3 créditos

BAPA 102 - Fundamentos de Repostería

Este curso estudia la historia, terminología, utensilios y equipos de la repostería. El estudiante aprenderá cómo se organiza el trabajo en una repostería las herramientas,

máquina e ingredientes con los que se trabaja, y las técnicas y preparaciones elementales que todo buen repostero debe dominar para cumplir con su trabajo. Además, el estudiante se relaciona con el conocimiento básico de técnicas de cocción, uso de equipos, ingredientes, manejo de fórmulas y recetas de diversos bizcochos y sirops. Además, permite que se discutan los fundamentos básicos relacionados con la seguridad, manejo, manipulación e higiene en la repostería así como las responsabilidades del profesional en repostería.

(6 horas de conferencia por semana, 1 término) 90 horas - 3 créditos

BAPA 103 -Elaboración de dulces, chocolates y azúcar

Este curso discute los elementos relacionados a la elaboración de dulces, chocolates y diversas creaciones en azúcar; sus cualidades, métodos y técnicas para trabajarlos. Además presenta todos los aspectos históricos del desarrollo del chocolate, su manufactura a partir del cultivo del cacao y las técnicas fundamentales para su manejo adecuado. Durante el curso realizarán diversas creaciones con azúcar, modelados a base de chocolate y azúcar.

(6 horas de conferencia semanal, 1 término)
90 horas - 3 créditos

BAPA 104 - Repostería local e internacional

El estudiante aprenderá la preparación, ensamblaje y decoración de recetas clásicas

locales y de diferentes países. Se practicarán recetas de bizcochos elaborados con los métodos de “creaming” “two stages” y foamed cakes”, soufflés, crepas y postres congelados. (6 horas de conferencia semanal, 1 término) 90 horas – 3 créditos

BAPA 105 - Decoración de bizcochos

En este curso el estudiante desarrollará habilidades y conocimientos para diseñar, elaborar y decorar distintos tipos de bizcochos ejecutando decoraciones básicas, intermedias y profesionales utilizando técnicas básicas y avanzadas. Durante el curso el estudiante practicará realizar y decorar con coberturas tales como merengue, pasta laminada, “buttercream”, “piping”, entre otros. (6 horas de conferencia semanal, 1 término) 90 horas – 3 créditos

BAPA 106 - Creaciones de postres para dietas especiales

Este curso enseña al estudiante la elaboración y práctica de recetas de postres dirigidos a personas con diagnósticos de diabetes, vegetarianos o alérgicos al gluten. (6 horas de conferencia por semana, 1 término) 90 horas – 3 créditos

BAPA 107 – Panadería y repostería comercial básica

Este curso va dirigido a desarrollar la panadería y repostería clásica para hoteles y

restaurantes. Incluye las nuevas tendencias en la repostería. (6 horas de conferencia por semana, 1 término) 90 horas – 3 créditos

BAPA 108 – Panadería y repostería comercial avanzada

Este curso permite que el estudiante confeccione diversos bizcochos comerciales avanzados tradicionales, productos realizados con hojaldre, sorbets y otros productos comerciales de tendencias. (6 horas de conferencia por semana, 1 término) 90 horas – 3 créditos

BAPA 109- Práctica en panadería y repostería

La práctica externa en Panadería y Repostería va dirigida a que los estudiantes puedan desarrollar y aplicar todos los conocimientos adquiridos en los cursos. Cada centro de práctica debe reunir todos los requisitos establecidos por la institución y los estudiantes deben cumplir con las horas establecidas para su práctica. (9 horas de práctica por semana) 180 horas - 3 créditos

**TOTAL DE HORAS Y CRÉDITOS:
1,170 HORAS - 36 CRÉDITOS
PERÍODOS: 3 TÉRMINOS**

CURSO	TÍTULO	HORAS	CRÉDITOS
ACUL 102	Higiene y seguridad en los alimentos	45	1.5
BAPA 101	Fundamentos de panadería	90	3
BAPA 102	Fundamentos de repostería	90	3
BAPA 103	Elaboración de chocolates, dulces y azúcar	90	3
BAPA 104	Panadería y repostería local e internacional	90	3
BAPA 105	Decoracion de bizcochos	90	3
BAPA 106	Creaciones de postres para dietas especiales	90	3
BAPA 107/ ACUL 109	Panadería y repostería comercial básica	90	3
BAPA 108	Panadería y repostería comercial avanzada	90	3
BAPA 109	Práctica en panadería y repostería	180	3
SPAN 103	Español básico para PSNU	45	1.5
MATH 104	Matemática culinaria	45	1.5
ENGL 104	Inglés conversacional básico aplicado a la industria gastronómica	45	1.5
THEO 002	La actitud cristiana	45	1.5
ETRS 100	Empresarismo y autogestión	45	1.5
TOTAL		1,170	36

CONTACTO

INSTITUTO DE
CARRERAS CORTAS

Prof. Karen Morales Rodríguez
directora

787-834-5151
exts. 5054 / 5082
787-366-7678

Oficina de Admisiones
787-834-5151
ext. 5027



CERTIFICADO EN
PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Pontificia Universidad
Católica de Puerto Rico
482 Sur
Ramón Emeterio Betances,
Mayagüez, P.R. 00681

www.pucpr.edu

12072018

La PUCPR posee Licencia de Renovación del Consejo de Educación de Puerto Rico (# 2014-214E) PO BOX 1900, San Juan, PR 00910-1900 (787) 651-7100; FAX: (787) 641-2562 (www.ce.pr.gov); y está re-acreditada por la "Middle States Commission on Higher Education - MSCHE (3524 Market Street Philadelphia, PA 19104-2680. (215) 662-5606, 662-5501; FAX: (215) 662-5501 (www.msche.org).