

CONCLUYE TU  
MAESTRÍA EN SOLO

**1 AÑO**

**CUPO  
LIMITADO**



Nuestra universidad está certificada internacionalmente en enseñanza de aprendizaje por la norma **ISO 9001** (No. ECMX-1306/18)



"FORMANDO PARA EL FUTURO"

**¡CONTÁCTANOS!**



IUP SUR ATLIXCO



244-44-6-1425



BLVD. FERROCARRILES #1926  
COL. GUADALUPE VICTORIA, ATLIXCO, PUEBLA



MAESTRÍA EN  
**ALTA REPOSTERÍA,  
CONFITERÍA Y BANQUETES**



## PLAN DE ESTUDIOS

### 1ER CUATRIMESTRE

- Introducción a la Gestión Gastronómica
- Confitería Mexicana
- Pastelería Internacional
- Tendencias de la Pastelería Actual
- El Arte del Postre al Plato
- Gestión de Empresas y Catering

### 2DO CUATRIMESTRE

- Panadería Europea y Masas Laminadas
- Confitería Europea
- Recursos Humanos en la Gastronomía
- Producción de Pasteles para Eventos
- Arte en Azúcar
- Operatividad del Servicio de Banquetes

### 3ER CUATRIMESTRE

- Pastelería Gourmet Internacional
- Chocolatería Artesanal y Escultura en Chocolate
- Visión Empresarial y Finanzas
- Eventos Temáticos
- Proyección de Inversión y Desarrollo de Negocios Gastronómicos
- Seminario de Tesis

*Continúa formandote para el futuro con las colegiaturas y titulación más accesibles de la región*

## FORMAS DE TITULACIÓN

- ✦ Por promedio de 9.0
- ✦ Elaboración de Tesis con sustentación de examen profesional
- ✦ Sustentación de examen general de conocimientos por Maestría

