

Licenciatura en Artes de Repostería y Panadería

Dossier Académico



Fundada en el año 2000 por la Mtra. Olivia González Mendoza, IGES Universidad nació como la institución pionera en estudios gastronómicos formales en Querétaro.

Marcamos un precedente en la región del Bajío al ser **la primera escuela de educación superior en profesionalizar el arte culinario,** con un enfoque profundo en el rescate y promoción de la cocina mexicana.

Bajo el lema "**La Gastronomía Elevada al Arte**", hemos evolucionado de ser una institución local a convertirnos en un referente de innovación, investigación y excelencia académica en todo el país.

Contenido

Descripción general

Competencias del egresado

Requisitos

Plan de estudios

Costos

Becas



Descripción general

Perfecciona tu talento en repostería con formación internacional.

Realiza una estadía profesional en la EPGB en España.

RVOE: 2024-059

Duración: **7 Semestres**

Inicio del semestre: **10 de agosto 2026**

Certificado por la SEP

Nuestros programas cuentan con validez oficial SEP y REVOE.

Experiencia internacional

Estudia un semestre en EPGB (España) y vive la gastronomía internacional.

Docentes expertos

Aprende directamente de chefs reconocidos internacionalmente.



IGES

UNIVERSIDAD



Competencias del egresado

Perfil académico de Egreso

- ✓ Elaborar productos con calidad e higiene
- ✓ Diseñar menús creativos y equilibrados
- ✓ Innovar con técnicas de vanguardia
- ✓ Cumplir estándares de calidad y sanidad
- ✓ Administrar y liderar negocios gastronómicos



Requisitos

1

Requisitos

- Preparatoria concluida o por concluir.
- Agendar cita con 24 horas de anticipación.
- Pago derecho examen \$490 mxn.

Notas:

- Vía correo electrónico se informará fecha y hora para entrega de documentos.
- No se considerará concluida la inscripción si en la fecha estipulada no se entrega la documentación completa.

"Con base en el Artículo 3, referente a la igualdad de acceso de la Declaración mundial sobre la educación superior en el siglo XXI por UNESCO, se establece que en el acceso a la educación superior no se podrá admitir ninguna discriminación fundada en la raza, el sexo, el idioma, la religión o en consideraciones económicas culturales o sociales, ni en incapacidades físicas"

2

Exámenes

- Horarios flexibles de acuerdo a la agenda del aspirante.
- Aplicación de examen psicométrico, conocimientos generales e inglés.
- Es necesario presentar CURP.

*Una vez realizado el proceso de admisión, los resultados serán enviados vía correo electrónico máximo al tercer día.

Requisitos

3

Inscripción

Una vez aprobado el examen, deberás pagar tu inscripción y entregar los siguientes documentos:

- Acta de nacimiento (original y copia).
- Certificado de Bachillerato.
- Examen médico reciente.
- Análisis coproparasitológico.
- 4 fotografías tamaño infantil (blanco y negro).

Carta de buena conducta expedida por la preparatoria, de haber cursado una licenciatura anteriormente, se deberá presentar una carta de buena conducta expedida por dicha universidad.



La pastelería es la arquitectura de los sentidos: una disciplina donde la precisión milimétrica de un postre se encuentra con la calidez del recuerdo.

En cada creación, la técnica exacta no solo construye sabores, sino que preserva la memoria emocional de quienes la degustan.



Mtra. Olivia González Mendoza

Rectora

Plan de estudios

Primer semestre	Segundo semestre	Tercer semestre	Cuarto semestre	Quinto semestre	Sexto semestre	Séptimo semestre
Sanidad y manejo de alimentos	Pastelería tradicional I	Chocolatería y confitería I	Técnicas de Planificación II	Técnicas de planificación mexicana	Diseño y planeación de menús	Pastelería contemporánea
Antropología alimentaria	Costo de alimentos y bebidas	Servicio y atención a clientes de establecimientos y bebidas	Chocolatería y confitería II	Chocolatería III	Cocinas clásicas de oriente	Servicios de comedor y atención a comensales
Matemáticas	Bases de la cocina mexicana	Administración empresarial	Cocinas clásicas de Europa	Repostería contemporánea	Mercadotecnia	Implementación del manual de procesos
Técnicas de repostería y panadería	Química general	Química de alimentos	Ética	Finanzas para negocios	Heladería	Habilidades Gerenciales
Introducción a las técnicas gastronómicas	Desarrollo humano	Técnicas de Planificación I	Nutrición y dietética	Servicio de bar y técnicas de coctelería	Pastelería adaptada a trastornos de salud	Compras y Abastecimiento
Galletería I	Galletería II	Cocina mexicana regional I	Emprendimiento	Aerografía y rotulación	Estilismo culinario	Proyecto de negocios
Prácticas profesionales I	Prácticas profesionales II	Microbiología de alimentos	Modelado artístico	Prácticas profesionales V	Prácticas profesionales VI	
		Dibujo artístico	Prácticas profesionales IV			
		Prácticas profesionales III				

Costos

Pagos de inicio

Proceso de admisión \$490

Solicitud de beca \$450

Curso introductorio \$850

Uniforme \$2,750

Set de cuchillos \$3,150

Pago semestral

Inscripción / Reinscripción \$8,765

Seguro estudiantil \$400

Pago con colegiatura

El pago de colegiatura puede realizarse en una sola exhibición, en dos o seis parcialidades. Según su elección quedarán definidos los pagos mensuales.

Parcialidad de pagos	Monto a pagar por parcialidad	Fecha de pago
1 parcialidad 5% de descuento	\$77,605.50	Agosto
2 parcialidades 3% de descuento	\$39,619.65	Agosto y Noviembre
6 parcialidades sin descuento	\$13,615	Agosto, Septiembre, Octubre, Noviembre, Diciembre y Enero.

*Sujeto a cambios sin previo aviso

Becas

Porque creemos en tu talento, te apoyamos con distintos programas.

Excelencia

Promedio de 9.5 en adelante

Académica

Promedio de 8.9 - 9.4

Socioeconómica

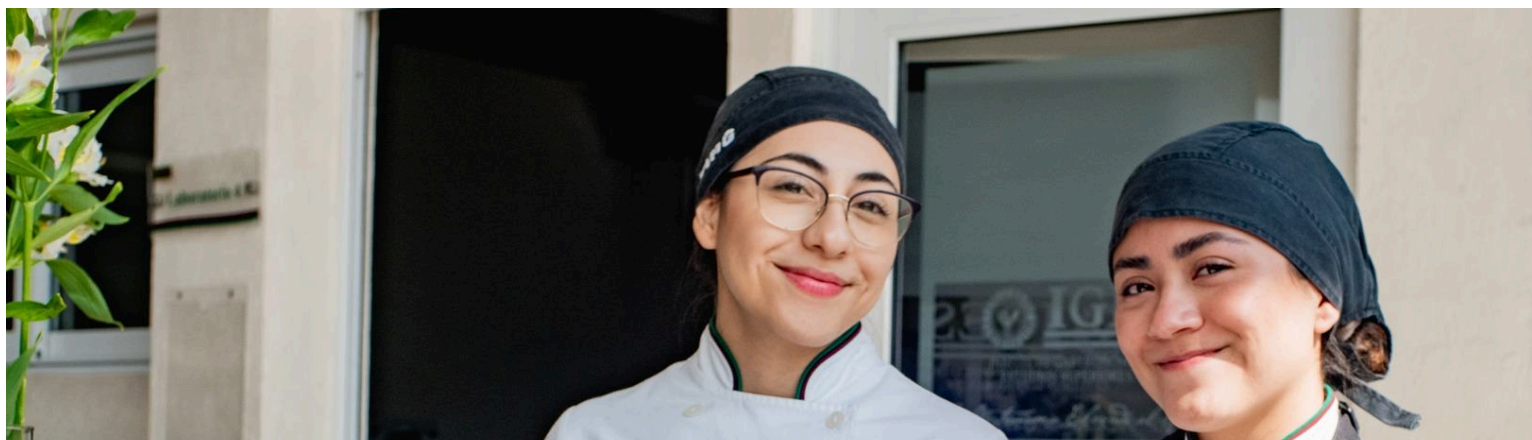
Promedio de 8.0 - 8.8

Responsabilidad Social

Para personas vulnerables

Haz de tu pasión, una profesión

No dudes en preguntarnos cómo podemos apoyarte en tu educación.





Contáctanos

Dirección:

Hda. Buenavista No. 206 Col. Jardines de la Hacienda, (Lateral Constituyentes) C.P. 76180, Querétaro, Qro; México

Teléfonos:

442-216-9669 o 442-216-0461

Whatsapp:

442 148-7374

Correo:

informacion@iges.edu.mx

Redes Sociales

IGESUniversidadOficial



Para más información visita: www.iges.edu.mx