



DATOS GENERALES DE LA CARRERA

Nombre de la Carrera: Tecnología Superior en Panadería y Repostería

Título que Otorga: Tecnólogo Superior en Panadería y Repostería

Resolución CES: RPC-SO-26-No.510-2017

Duración: 5 semestres (2 años y medio)

Número total de Créditos: 113

Modalidad: Presencial

Horarios: Horario Abierto

- Inicio de sesión diurna a las 7:00

- Inicio de sesión vespertina a las 17:00

OBJETIVO DE LA CARRERA

Formar profesionales especializados en la elaboración de productos panificados y de repostería, con profundos conocimientos y destrezas en el área de producción y de servicios de alimentos, potenciando el desarrollo de nuevos productos panificados y reposteros basados en la aplicación e innovación de procedimientos, técnicas y de saberes tradicionales e interculturales de nuestro país y/o de nuevas tendencias y enfoques internacionales. De tal manera que posibilite el desarrollo del sector de la panificación y repostería ecuatoriano infundiéndole características de calidad y de identidad propias, reconocidas a nivel internacional.

PERFIL PROFESIONAL

El profesional Tecnólogo Superior en Panadería y Repostería, será capaz de realizar con responsabilidad y creatividad la pre-elaboración, producción, conservación y servicio de todo tipo de elaboraciones en el área de panificación y repostería, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, actuando según las normas de higiene, prevención de riesgos alimenticios y protección del medio ambiente; tomando en consideración los sabores ancestrales e interculturales relacionados a la panificación en el Ecuador, así como las nuevas tendencias internacionales del sector.

Será capaz de planear, organizar, controlar y dirigir a su personal, con los conocimientos y destrezas adquiridas para el desempeño técnico. Se desenvolverá con eficiencia y eficacia en su puesto de trabajo, dentro del ámbito de la hospitalidad, siempre actuando con valores éticos y morales.

CAMPO OCUPACIONAL

- Industrias panificadoras y reposteras
- Restaurantes, dulcerías, chocolaterías, heladerías y cafeterías.
- Empresas de alimentos y bebidas
- Empresas de catering, servicios de banquete
- Comedores de clínicas, hospitales, clubes y otros
- Capacidad para crear su propio negocio panadero y/o repostero

PORQUE TE DEBERÍAS MATRICULAR EN EL INSTITUTO SAN ISIDRO

1. Obtienes título de tercer nivel en tan solo 2 años y medio.
2. Único instituto en la región que ofrece esta carrera
3. Institución acreditada por el CACES
4. Calidad de los docentes
5. Implementación con talleres de panadería, repostería de primera calidad.
6. Malla curricular que contempla todas las áreas de la panadería y repostería.

INVERSIÓN

- | | |
|-----------------------|---------------|
| - Inscripción: | \$20.00 USD |
| - Curso de Inducción: | \$80.00 USD |
| - Matrícula: | \$109.26 USD |
| - Colegiatura: | \$1092.59 USD |

SEMESTRE

- Pago con tarjeta de crédito a 3 meses sin intereses: cuotas de \$364.20.
- Pago con tarjeta de crédito a 6 meses sin intereses: cuotas de \$182.10.
- Por medio de crédito bancario.

PRÁCTICAS PRE-PROFESIONALES

Como requisito de graduación tienes que realizar 400 horas de prácticas pre-profesionales en organismos con los cuales el Instituto San Isidro mantiene convenios; esto te permitirá experimentar con el ejercicio de la profesión antes de graduarte.

BECAS Y AYUDAS SOCIO-ECONÓMICAS

ABANDERADOS Y ESCOLTAS:

Obtendrán un porcentaje de descuento en el primer semestre (presentar tu certificado de honor).

DEPORTISTAS DESTACADOS Y DE ÉLITE:

Obtendrán un porcentaje de descuento en el primer semestre.

CAPACIDADES DIFERENTES:

Obtendrán un 30% de descuento presentando el carnet de CONADIS.

FAMILIARES:

Por hermanos o cónyuges que estén cursando la carrera obtendrán un descuento del 10%.

A PARTIR DEL SEGUNDO NIVEL PODRÁS ACCEDER A: BECAS SOCIOECONÓMICAS:

Pueden variar desde un 10% hasta un 100%, deberás solicitar en Bienestar estudiantil los requisitos de aplicación.

MÉRITO ACADÉMICO:

Los estudiantes que en su desempeño académico obtengan un promedio de 90 / 100 en adelante podrás ser acreedor a descuentos en el pago de tu pensión.

REQUISITOS DE INGRESO

Título de bachiller

Copia de cédula de identidad y de papeleta de votación

2 fotografías tamaño carnet

Carnet de Salud

Asistir al taller de inducción

El estudiante aprobado para ingresar tiene que adquirir el uniforme respectivo y set de cuchillos.

REQUISITOS DE GRADUACIÓN

1. Haber aprobado todos los créditos de la carrera
2. Haber aprobado las 400 horas de prácticas pre-profesionales
3. Aprobar la suficiencia en idioma extranjero
4. Aprobar uno de los modelos de graduación vigentes.

*Tu futuro
ahora*