



**UNIVERSIDAD INTERAMERICANA DE PUERTO RICO
RECINTO DE BARRANQUITAS
PROGRAMA DE CARRERAS CORTAS**

**TÉCNICO DE REPOSTERÍA Y PANADERIA COMERCIAL
Duración: 1 Año**

Total de horas: 1,125
Total de créditos: 29

SECUENCIA CURRICULAR

PRIMER TÉRMINO

Cursos			Horas	Créditos	Nota
CBAK	0110	Elaboración de Panes I	112.5	3	
CBAK	0111	Práctica de Higiene, Salud y Seguridad en el Servicio de Alimentos	75	2	
CBAK	0120	Repostería Básica	112.5	3	
CBAK	0130	Preparación y Decoración de Bizcochos	112.5	3	
CMED	0230	Destrezas de Matemáticas Aplicadas a los Negocios	75	2	
Sub-total			487.5	13	

SEGUNDO TÉRMINO

Cursos			Horas	Créditos	Nota
CBAK	0210	Introducción a la Administración de un Negocio	75	2	
CBAK	0221	Elaboración de Panes II	112.5	3	
CBAK	0231	Repostería Avanzada	112.5	3	
CBAK	0240	Postres Plateados para Restaurantes	112.5	3	
CBAK	0291	Internado Repostería y Panadería Comercial	225	5	
Sub-total			637.5	16	
Total			1,125	29	

Nombre del Estudiante: _____

Revisado: junio 2014