

# CERTIFICADO PROFESIONAL EN PANADERÍA INTERNACIONAL



# MALLA PANADERÍA 2018

	PRIMER CICLO 5 semanas	SEGUNDO CICLO 5 semanas	TERCER CICLO 5 semanas	CUARTO CICLO 5 semanas	QUINTO CICLO 4 semanas
Área de Especialidad	Historia de la Panadería y Pastelería	Historia de la Panadería y Pastelería			
	Higiene y Manipulación de Alimentos	Higiene y Manipulación de Alimentos			
	Buenas Prácticas de Manufactura	Equipos e Insumos para la Producción	Ciencia y Tecnología de las Masas Fermentadas	Ciencia y Tecnología de las Masas Fermentadas	
	Tipos de Masas Madre y sus Aplicaciones	Tipos de Masas Madre y sus Aplicaciones			
	Masas Enriquecidas Básicas	Masas Enriquecidas Saborizadas	Masas Enriquecidas Nutricionales	Masas Enriquecidas Modernas	
	Masas Dulces Básicas	Masas Dulces Rellenas	Masas Dulces Hojaldradas		
		Panadería Europea Moderna Básica	Panadería Europea Moderna Hogazas	Panadería Europea Moderna Avanzada	
	Masas Poco Hidratadas Básicas	Masas Poco Hidratadas Modernas	Masas Muy Hidratadas Básicas	Masas Muy Hidratadas Modernas	
	Técnicas de Fermentación I	Técnicas de Fermentación II	Técnicas de Acabado y Decoración I	Técnicas de Acabado y Decoración II	
				Técnicas de Marketing y Ventas	
Área de Gestión	Prevención de Riesgos				
	Gestión de Empresas	Gestión de Empresas	Gestión de Empresas	Gestión de Calidad	
	Comunicación Efectiva			Efectividad Laboral	
					Práctica Profesional (160 horas)