

# CERTIFICADO PROFESIONAL EN PASTELERÍA INTERNACIONAL



## PASTELERÍA MALLA

	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			Práctica Profesional (160 horas)
	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	
	Masas Quebradas Básicas	Masas Quebradas Aplicaciones	Masas Escaladas Básicas	Masas Escaladas Modernas	
	Masas Batidas con Materia Grasa	Masas Batidas sin Materia Grasa	Masas Hojaldradas Básicas	Masas Hojaldradas Fermentadas	
	Técnicas Básicas de Chocolate	Chocolatería Aplicaciones	Chocolatería Artística		
	Cremas y Rellenos Bases	Cremas y Rellenos Tortas y Tartas	Cremas y Rellenos en Masas	Cremas y Rellenos Deco	
		Pastelería Europea Clásica	Pastelería Europea Moderna I	Pastelería Europea Moderna II	
			Técnicas de Acabado y Decoración I	Técnicas de Acabado y Decoración II	
	Área de Gestión	Gestión de Empresas I	Gestión de Empresas II	Gestión de Empresas III	
Prevención de Riesgos				Gestión de Calidad	
Comunicación Efectiva				Efectividad Laboral	