

# CERTIFICADO PROFESIONAL EN PANADERÍA INTERNACIONAL



# MALLA PANADERÍA

	PRIMER CICLO 5 semanas	SEGUNDO CICLO 5 semanas	TERCER CICLO 4 semanas	CUARTO CICLO 5 semanas	PRIMER CICLO 4 semanas
Área de Especialidad	Introducción a la Panadería	Historia de la Panadería	Tecnología de las Masas Fermentadas		Práctica Profesional (160 horas)
	Higiene y manipulación de alimentos	Técnicas de Fermentación	Tipos de Masas Madre y sus Aplicaciones		
	Panadería Tradicional	Masas de baja Hidratación	Masas de mediana Hidratación	Masas de alta Hidratación	
	Técnicas y elaboración de Viennoiserie	Técnicas y elaboración de Viennoiserie	Técnicas y elaboración de Viennoiserie		
	Técnicas y elaboración de Masas Enriquecidas	Técnicas y elaboración de Masas Enriquecidas	Masas Enriquecidas Saborizadas	Masas Enriquecidas Nutricionales	
		Panadería Europea Moderna	Panadería Europea Moderna Hogazas	Panadería Europea Moderna Moderna	
Área de Gestión	Gestión de Empresas	Gestión de Empresas		Técnicas de Marketing y Ventas	
		Prevención de riesgos	Gestión de calidad	Desarrollo de proyecto	
	Comunicación Efectiva			Efectividad Laboral	