

CERTIFICADO PROFESIONAL EN PASTELERÍA INTERNACIONAL



	PRIMER CICLO	SEGUNDO CICLO	TERCER CICLO	CUARTO CICLO	PRACTICA I	PRACTICA II
Área de Especialidad	Introducción a la Pastelería	Historia de la Pastelería	Tecnología de las Masas Fermentadas		Práctica Profesional I Tradicional Artesanal	Práctica Profesional II Industrial
	Higiene y Manipulación de Alimentos					
	Masas Quebradas	Masas Quebradas	Masas Escaldadas básicas	Masas Escaldadas y sus aplicaciones		
	Técnicas y elaboración de Masas Batidas	Técnicas y elaboración de Masas Batidas	Técnicas y elaboración de Viennoiserie	Técnicas y elaboración de Viennoiserie		
	Chocolatería I	Chocolatería II	Chocolatería III			
		Pastelería Clásica	Pastelería Europea	Pastelería Europea Moderna		
Área de Gestión	Gestión de Empresas	Gestión de Empresas	Etiquetado de Alimentos	Técnicas de Marketing y Ventas		
	Costos de Producción	Prevención de riesgos	Gestión de calidad	Desarrollo de proyecto		
	Comunicación Efectiva			Efectividad Laboral		

Escuela Artebianca realiza adecuaciones curriculares permanentes en sus programas de estudios, para asegurar la actualización de los contenidos, por lo que este programa podría ser modificado.