

CERTIFICADO PROFESIONAL EN PANADERÍA INTERNACIONAL



MALLA PANADERÍA

	PRIMER CICLO	SEGUNDO CICLO	TERCER CICLO	CUARTO CICLO	PRACTICA I	PRACTICA II
Área de Especialidad	Introducción a la Panadería	Historia de la Panadería	Tecnología de las Masas Fermentadas		Práctica Profesional I Tradicional Artesanal	Práctica Profesional II Industrial
	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		
		Introducción Panadería Europea	Panadería Europea Moderna I	Panadería Europea Moderna II		
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.