

# CERTIFICADO PROFESIONAL EN PANADERÍA INTERNACIONAL



	PRIMER CICLO	SEGUNDO CICLO	TERCER CICLO	CUARTO CICLO	PRÁCTICA I	PRÁCTICA II
Área de Especialidad	Introducción a la Panadería	Técnicas de Fermentación	Tipos de masas madres y sus aplicaciones	Tipos de masas madres y sus aplicaciones	Práctica Profesional I Tradicional Artesanal	Práctica Profesional II Industrial (Optativo)
	Teoría de taller aplicada	Teoría de taller aplicada	Teoría de taller aplicada	Teoría de taller aplicada		
	Costos de la Producción	Costos de la Producción	Costos de la Producción	Costos de la Producción		
	Higiene en la Manipulación de Alimentos	Higiene en la Manipulación de Alimentos	Tecnología de las Masas Fermentadas	Tecnología de las Masas Fermentadas		
	Panadería Tradicional Chilena	Equipamiento en Panadería				
	Masas de baja Hidratación		Elaboración de Productos Alternativos	Elaboración de Productos Alternativos		
	Masas de Mediana Hidratación	Masas de Mediana Hidratación	Técnicas y Elaboración de Masas Enriquecidas	Técnicas y Elaboración de Masas Enriquecidas		
		Masas de Alta Hidratación	Panadería Europea	Panadería Europea		
	Técnicas de Viennoiserie	Técnicas de Viennoiserie				
Área de Gestión	Gestión de Empresas	Gestión de Empresas	Gestión de Empresas	Gestión de Empresas		
	Efectividad Laboral	Efectividad Laboral	Desarrollo de Proyectos	Desarrollo de Proyectos		
	Comunicación Efectiva	Comunicación Efectiva	Gestión de Calidad	Gestión de Calidad		
	Prevención de Riesgos	Prevención de Riesgos	Etiquetado de los Alimentos	Etiquetado de los Alimentos		
	Técnicas de Marketing	Técnicas de Marketing				

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.