CERTIFICADO PROFESIONAL EN PASTELERÍA INTERNACIONAL

MALLA PASTELERÍA

	PRIMER CICLO	SEGUNDO CICLO	TERCER CICLO	CUARTO CICLO	PRÁCTICA I	PRÁCTICA II
Área de Especialidad	Introducción a la Pastelería	Equipamiento en Pastelería			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				
	Masas Quebradas	Masas Escaldadas	Elaboración de Productos Alternativos	Elaboración de Productos Alternativos		
	Masas Batidas	Chocolatería	Chocolatería			
			Técnicas de Viennoiserie	Normas de Presentación EUPF		
	Cremas y Rellenos	Cremas y Rellenos	Pastelería Clásica Chilena	Pastelería Europea Clásica		
				Pastelería Moderna		
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 permantentes en sus programas de estudios, para asegurar la actualizacion de los contenidos, por lo que este programa podria ser modificado.