

PLAN DE ESTUDIOS – PANADERÍA

¡EMPEZASTE A EMPRENDER
TUS SUEÑOS!



CERTIFICADO MODULAR
Asistente en Panadería



MÓDULO 1: PANADERÍA

MÓDULO I

- Panes Artesanales
- Batidos Cremosos
- Panes Crocantes
- Pastas Quebradas I
- Panes Suaves
- Batidos espumosos
- Panes Sucedáneos
- Batidos Cremosos II
- Panes Diversos
- Semana Teórica

- Pasteles Varios
- Panes Regionales
- Semifríos
- Productos Embolsados
- Pastas Quebradas II y Rellenos
- Panes Saborizados
- Masas Hojaldre
- Panes Especiales
- Complementación
- Pastas Secas

MÓDULO II

MÓDULO 2: PASTELERÍA



CERTIFICADO MODULAR
Asistente en Pastelería

CERTIFICADO MODULAR
Asistente en Panificación



MÓDULO 3: PANIFICACIÓN

MÓDULO III

- Panes Internacionales
- Productos Varios I
- Panes Dulces Internacionales
- Productos Varios II
- Productos Embolsados II
- Productos Varios III
- Bolletería
- Productos Varios IV
- Reforzamiento
Preparación de Buffet



¡LO LOGRASTE!