

RÉGIMEN ACADÉMICO DE CURSADO TRAYECTOS

 **Panadero**



CARGA HORARIA
360 horas Reloj

MÓDULO COMÚN

Tecnología de los Alimentos

 30 h

MÓDULO COMÚN

Seguridad y BPM

 20 h

MÓDULO COMÚN

Gestión del Proceso de Trabajo Gastronómico

 20 H

MÓDULO COMÚN

Relaciones Laborales y Orientación Profesional

 24 h

MÓDULO ESPECIALIZACIÓN

Preparaciones Básicas en Panadería

 46 h

MÓDULO ESPECIALIZACIÓN

Elaboración en Panadería

 90 h

MÓDULO ESPECIALIZACIÓN

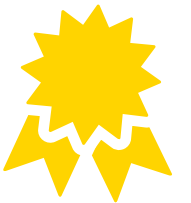
Preparaciones Básicas en Pastelería

 50 h

MÓDULO ESPECIALIZACIÓN

Elaboración de Facturas

 80 h



360 Hs

CERTIFICA



Trayecto Panadero



Pastelero



CARGA HORARIA
464 horas Reloj

MÓDULO COMÚN

Tecnología de los Alimentos

🕒 30 h

MÓDULO COMÚN

Seguridad y BPM

🕒 20 h

MÓDULO COMÚN

Gestión del Proceso de Trabajo Gastronómico

🕒 20 h

MÓDULO COMÚN

Relaciones Laborales y Orientación Profesional

🕒 24 h

MÓDULO ESPECIALIZACIÓN

Preparaciones Básicas en Panadería

🕒 46 h

MÓDULO ESPECIALIZACIÓN

Elaboración en Pastelería

🕒 154 h

MÓDULO ESPECIALIZACIÓN

Preparaciones Básicas en Pastelería

🕒 50 h

MÓDULO ESPECIALIZACIÓN

Postres Clásicos de Restaurantes

🕒 120 h



464 Hs

CERTIFICA



Trayecto
Pastelero



Cocinero



CARGA HORARIA
360 horas Reloj

