

CONTENIDOS DE LA CARRERA PANIFICACIÓN PROFESIONAL 2024

Introducción teórica, pan francés y sus aplicaciones.

Galletas.

Panes para restaurante.

Pan de Viena y pre pizza.

Pan para sándwich.

Panificación del mundo.

Panificación de eventos.

Integrales clásicos.

Integrales con semillas.

Panificación clásica.

Panificación celíaca.

Panificación para la hora del té.

Masa básica para facturas.

Masas laminadas.

Hojaldre francés.

Hojaldre rápido y para freír.

Hojaldre invertido.

Brioche dulce y salada.

Galletas dulces.

Alfajores.

Pastelería básica.

Masas finas.

Panes festivos.

MÓDULOS COMPLEMENTARIOS

Manipulación.

Costos.

PATAGÓNICA se reserva el derecho de modificar, en todo o en parte, el presente contenido del Programa de estudio referido al año lectivo 2024, con previo aviso a sus alumnos.

.