



## TÉCNICO SUPERIOR EN PANADERÍA Y REPOSTERÍA

### 1er. PERIODO

### 2do. PERIODO

#### UNIDAD BÁSICA

	CRED	2
Técnicas Básicas de Panadería	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

	CRED	2
Técnicas Básicas de Pastelería	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

#### UNIDAD PROFESIONAL

	CRED	2
Bolería	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

	CRED	2
Confitería y Galletería	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

	CRED	2
Técnicas de Decoración	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

	CRED	2
Seguridad Alimentaria	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

	CRED	2
Técnicas Avanzadas de Panadería	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

	CRED	2
Técnicas Avanzadas de Pastelería	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

	CRED	2
Elaboración y Conservación de Productos Dulces	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

	CRED	1
Diseño de Pastelería	DOC	16
	PRAC	16
	AUTO	16

	CRED	3
Pastelería Nutritiva y Saludable	DOC	48
	PRAC	32
	AUTO	64

#### UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

	CRED	2
Emprendimiento y Plan de Negocios	DOC	32
	PRAC	16
	AUTO	48

Servicio Comunitario	2
	96

Prácticas Pre-profesionales	4
	192