

# Técnico en Panadería, Pastelería y Repostería

## Semestres I

- Informática Básica.
- Bases de Panadería, Pastelería y Repostería.
- Principios e Ingredientes de Panadería y Pastelería.
- Ingredientes Básicos de Panadería.
- Normatividad para Panaderías y Pastelerías.
- Productos para panificación.

## Semestres II

- Control de Panaderías y pastelerías.
- Conservación de Alimentos.
- B.P.M. Buenas Prácticas de Manufactura.
- Biología y Química de los Alimentos.
- Emprendimiento.
- Elaboración de panes y clasificación.

## Semestres III

- Elaboración de Masas y Pastas.
- Postres.
- Diseño y Decoración.
- Elaboración de Galletería.
- Costos de Materias Primas.
- Ética y Salud Ocupacional.