

PANADERÍA

CLASE No.	TEMA
1	Teórica
2	Pan de Corteza
3	Panes Europeos Tradicionales
4	Panes Integrales
5	Panes de Cereales
6	Panes Italianos
7	Panes para Acompañamiento
8	Panes Precocidos
9	Panes Saborizados
10	Pan de Molde
11	Panes para Sándwich
12	Masa Brioche
13	Panes Dulces
14	Panadería Colombiana I
15	Panadería Colombiana II
16	Examen Final

[subir](#)

PASTELERÍA

CLASE No.	TEMA
1	Introducción Pastelería Masa quebrada I
2	Masa quebrada II
3	Masa quebrada III
4	Masa de Doble Cocción I
5	Masa de Doble Cocción II
6	Batidos Livianos I
7	Batidos Livianos II
8	Batidos Pesados I
9	Batidos Pesados II
10	Evaluación Teórica Practica
11	Hojaldre I
12	Hojaldre II
13	Masa Hojaldrada-leudada
14	Merengue y Jarabes
15	Aparatos Líquidos

[subir](#)

REPOSTERÍA

CLASE No.	TEMA
1	Chocolate I
2	Chocolate II
3	Mousse de Chocolate
4	Mousses II (Frutas)
5	Bavaroise
6	Petit Fours
7	Postres al Plato I
8	Postres al Plato II
9	Heladería
10	Decoración I
11	Decoración II
12	Decoración III
13	Decoración IV
14	Examen Final