



PASTELERÍA PROFESIONAL (PP)

TÉCNICO MEDIO

Plan de Estudios R.M. 184/2014

Num.

- 1 • Principios básicos del profesional en pastelería
- 2 • Higiene y manipulación de alimentos
- 3 • Refrigeración y conservación de alimentos I
- 4 • Postres con base de frutas
- 5 • Postres con base a cremas
- 6 • Masas quebradas

Primer Semestre

Segundo Semestre

Num.

- 7 • Historia y desarrollo de sociedades
- 8 • Masas batidas livianas
- 9 • Masas batidas pesadas
- 10 • Aymara I
- 11 • Aymara II
- 12 • Masas laminadas I

Num.

- 13 • Masas laminadas II
- 14 • Masas fermentadas
- 15 • Panadería
- 16 • Merengues y masas merengadas
- 17 • Petit fours y pate a choux
- 18 • Chocolatería

Tercer Semestre

Cuarto Semestre

Num.

- 19 • Fundamentos de la nutrición
- 20 • Elaboración y decoración de tortas
- 21 • Pastelería boliviana I
- 22 • Pastelería boliviana II
- 23 • Postres helados
- 24 • Postres al plato