

Técnico Superior en Panadería Pastelería

Plan de estudio

Primer año	Pastelería Básica
	Seguridad e Higiene de los alimentos
	Panadería Básica
	Inglés
	Chocolatería
	Tecnología de los alimentos
	Práctica profesional
Segundo Año	Panadería Dulce
	Francés
	Alta Pastelería
	Maridaje
	Inglés II
	Nutrición
	Ética y deontología
	Informática
Tercer Año	Evento, ceremonial y protocolo
	Repostería
	Práctica Profesional II
	Administración y comercialización
	Francés II
	Electricidad y mantenimiento de equipos

Res. de aprobación SPEPM N° 297/14. Validez Nacional Res. Ministerial 1835/17. Res. SPEPM de implementación N° 177/26.