

Sector: Gastronomía y servicios de alimentación

Código CIUO 08: 7512 – Panaderos, pasteleros y confiteros

Subsector: Elaboración de productos de panadería, pastelería y confitería

Fecha: mayo 2026

Confitería/pastelería básica

Perfil de ingreso

El curso está dirigido a personas interesadas en iniciarse laboralmente en el área gastronómica.

La persona aspirante a la formación deberá cumplir con lo siguiente:

- Ser mayor de 18 años.
- 6° de educación básica integral completa (primaria) o acreditación de saberes equivalentes.
- Disposición para seguir instrucciones, cumplir normas y trabajar en equipo.

No se requiere experiencia laboral previa.

Se prevén adaptaciones razonables para personas con discapacidad, asegurando accesibilidad, igualdad de oportunidades y un entorno formativo inclusivo.

Perfil de egreso

La persona egresada habrá desarrollado competencias técnicas y transversales que le permitirán:

- aplicar principios de higiene, manipulación y seguridad alimentaria, garantizando productos de calidad y seguros para el consumo.
- aplicar técnicas fundamentales de preparación —batido, mezclado, amasado, cocción y conservación— para elaborar piezas de confitería, según indicaciones y bajo supervisión.
- reconocer y utilizar adecuadamente materias primas, insumos y utensilios, aplicando sus propiedades y usos en las distintas elaboraciones.

	desempeñarse con seguridad y eficiencia en entornos profesionales de elaboración gastronómica bajo supervisión.
Resultados de aprendizaje esperados por nivel	Nivel 1: Aplican mecánicamente un procedimiento para realizar una tarea específica desempeñándose con autonomía en un rango acotado de tareas simples, en contextos conocidos y con supervisión constante.
Competencias transversales	- Trabajo colaborativo Nivel 1 - Comunicación Nivel 1 - Orientación a objetivos Nivel 1
Duración total curso:	75 horas totales.

Módulo 1: Materias primas, equipamiento y seguridad alimentaria



Duración del módulo: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.1 Materias primas en confitería y pastelería	El/la participante será capaz de identificar y clasificar materias primas utilizadas en confitería y pastelería básica, reconociendo su función, características y posibles sustituciones según dietas restrictivas.	- Reconoce ingredientes básicos y alternativos según su función tecnológica. - Diferencia harinas tradicionales y no convencionales. - Identifica azúcares y endulzantes alternativos según su uso. - Aplica criterios básicos de selección y conservación de materias primas.	- Materias primas en confitería y pastelería. - Harinas tradicionales y no convencionales (arroz, maíz, legumbres, frutos secos, mezclas sin gluten). - Azúcares y alternativas de endulzado (reducidos o sin azúcar). - Grasas, huevos, líquidos y saborizantes. - Conservación básica de ingredientes.
UD 1.2 Equipamiento, higiene y	El/la participante será capaz de utilizar el equipamiento básico aplicando normas de higiene, seguridad laboral y	- Utiliza utensilios y equipos según su función. - Aplica normas de higiene personal y del área de trabajo.	- Organización del área de trabajo. - Equipamiento y utensilios básicos de confitería y su función. - Higiene personal y del entorno.

Módulo 1: Materias primas, equipamiento y seguridad alimentaria



Duración del módulo: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
seguridad alimentaria	manipulación segura de alimentos.	- Reconoce situaciones de riesgo y contaminación cruzada. - Realiza pesajes, mediciones y equivalencias con precisión básica.	- Contaminación cruzada y prevención. - Medidas, pesos y equivalencias.
UD 1.3 Organización básica de la producción	El/la participante será capaz de: - desarrollar el proceso básico de trabajo en confitería/pastelería - identificar el orden general de tareas, la preparación previa y la secuencia lógica de una elaboración simple.	- Reconoce las etapas generales de un proceso de elaboración en confitería/pastelería. - Identifica el orden lógico de tareas a partir de ejemplos propuestos. - Describe acciones de preparación previa necesarias antes de una elaboración. - Diferencia momentos de trabajo activo y momentos de espera en un proceso simple.	- Organización del trabajo. - Importancia del orden, la planificación y la anticipación. - Relación entre organización, higiene y calidad del producto. - Mise en place básica. - Lectura e interpretación general de una receta. - Identificación de ingredientes, utensilios y equipamiento necesarios. - Etapas generales de una elaboración simple de confitería.

Módulo 1: Materias primas, equipamiento y seguridad alimentaria



Duración del módulo: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		• Explica la importancia del orden y la planificación previa. • Mantiene una actitud organizada y atenta durante las actividades propuestas.	• Noción de tiempo en los procesos gastronómicos.

Módulo 2: Familias de masas en confitería/pastelería básica



Duración del módulo: 47 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.1 Elaboración de masas arenadas dulces y saladas	El/la participante será capaz de elaborar masas arenadas aplicando la técnica de arenado, respetando proporciones, texturas y tiempos de cocción.	• Aplica correctamente la técnica de arenado. • Reconoce la textura adecuada de la masa. • Elabora productos regulares y bien cocidos. • Aplica ajustes utilizando harinas no convencionales según indicaciones. • Presenta los productos elaborados con terminaciones simples, limpias y prolijas, acordes al tipo de masa y elaboración.	• Principios de masas arenadas. • Técnicas de arenados, integración sin amasado, control de temperatura, formado simple y cocción controlada. • Cremas y rellenos asociados: Dulces y mermeladas, rellenos secos o semisecos, baños simples (glasé fluido, espolvoreados). • Uso de harinas sin gluten y mezclas alternativas. • Conservación, rotulado y vida útil. • Presentación básica de productos de confitería: prolijidad, uniformidad, terminaciones simples. • Preparaciones de referencia: Scones dulces y salados, polvorones y ojitos.

Módulo 2: Familias de masas en confitería/pastelería básica



Duración del módulo: 47 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.2 Masas quebradas	El/la participante será capaz de elaborar masas quebradas aplicando técnicas de integración, reposo, estirado y cocción controlada, reconociendo su función estructural en distintas elaboraciones de confitería.	• Aplica correctamente técnicas de integración de ingredientes sin sobre trabajar la masa. • Respetar los tiempos de reposo indicados según la preparación. • Realiza estirado uniforme manteniendo la estructura de la masa. • Controla la cocción obteniendo piezas firmes y bien definidas. • Aplica rellenos y baños simples. • Elabora preparaciones con adaptaciones sin azúcar o sin	• Principios de las masas quebradas. • Función de cada ingrediente. • Técnicas de integración, reposo, estirado y amasado, y cocción. • Cremas y rellenos asociados: dulces y mermeladas, rellenos secos o semisecos, baños simples (glasé fluido, espolvoreados). • Baños simples. • Uso de harinas sin gluten. • Endulzantes alternativos. • Conservación, rotulado y vida útil. • Presentación básica de productos de confitería: armado, bordes, relleno visible. • Preparaciones de referencia: alfajores variados (maicena, maní, nieve, yo-yo), galletitas de vainilla y chocolate, plantillas, bases para tartas

Módulo 2: Familias de masas en confitería/pastelería básica



Duración del módulo: 47 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		gluten, siguiendo indicaciones. • Presenta las elaboraciones con terminaciones simples, limpias y prolijas, acordes al tipo de masa.	dulces y saladas, tapas y discos, galletas estructuradas.
UD 2.3 Masas batidas, espumas y masas escaldadas	El/la participante será capaz de elaborar preparaciones de confitería a partir de masas batidas, espumas y masas escaldadas, aplicando técnicas de aireado, incorporación de ingredientes y control	• Aplica técnicas correctas de batido según el tipo de preparación. • Reconoce puntos adecuados de batido en huevos y claras. • Integra ingredientes secos mediante técnicas envolventes sin perder aireado.	• Principios de masas batidas: incorporación de aire y función estructural del huevo. • Técnicas de batido: aireado de huevos y claras, control de punto. • Incorporación envolvente de ingredientes secos. • Control de densidad, llenado de moldes y cocción. • Espumas en confitería y pastelería: merengues básicos y estabilidad.

Módulo 2: Familias de masas en confitería/pastelería básica



Duración del módulo: 47 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	de cocción para obtener productos livianos, estables y de textura adecuada.	• Controla densidad de la mezcla y llenado de moldes. • Elabora merengues simples reconociendo textura, estabilidad y punto de cocción. • Realiza el escaldado de harina y la incorporación progresiva de huevo en masas escaldadas. • Reconoce la textura adecuada de la masa choux para su formado. • Controla la cocción obteniendo piezas livianas, bien desarrolladas y uniformes.	• Masas escaldadas: principio de escaldado de harina en líquido caliente. • Incorporación progresiva de huevo y control de textura. • Formación de cavidad interna por expansión de vapor. • Técnicas básicas de formado y cocción de masas escaldadas. • Rellenos asociados: cremas livianas, rellenos aireados, almíbares simples, cremas de manteca básicas. • Adaptaciones con harinas no convencionales y endulzantes alternativos. • Conservación, rotulado y vida útil. • Presentación básica de productos: corte, relleno, altura y estabilidad. • Preparaciones de referencia: bizcochuelo básico, pionono arrollado, merengues simples,

Módulo 2: Familias de masas en confitería/pastelería básica



Duración del módulo: 47 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		• Integra rellenos simples acordes al tipo de elaboración. • Presenta los productos elaborados con terminaciones simples, limpias y prolijas.	masitas de manga, masa choux básica (bombas o profiteroles).
UD 2.4 Masas hojaldradas y laminadas	El/la participante será capaz de elaborar productos de confitería y pastelería a partir de masas hojaldradas, aplicando técnicas de empaste, laminado, pliegues y reposos controlados para	• Realiza correctamente el empaste de la masa. • Aplica técnicas de laminado y pliegues respetando la estructura de capas. • Controla tiempos de reposo entre pliegues. • Forma piezas simples manteniendo la estructura del laminado.	• Principios de masas hojaldradas y laminadas. • Función de la materia grasa en el laminado. • Técnicas de empaste y laminado. • Pliegues simples y reposos intermedios. • Control de temperatura y manipulación de la masa. • Formado de piezas hojaldradas simples. • Cocción controlada para desarrollo de capas. • Rellenos y terminaciones simples para productos hojaldrados.

Módulo 2: Familias de masas en confitería/pastelería básica



Duración del módulo: 47 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	obtener productos con capas definidas y cocción adecuada.	• Controla la cocción obteniendo piezas crocantes y con volumen adecuado. • Integra rellenos simples acordes al tipo de producto. • Presenta productos con capas visibles, forma definida y terminaciones prolijas.	• Conservación, rotulado y vida útil. • Presentación básica de productos de confitería: volumen, capas visibles, brillo y forma. • Preparaciones de referencia: milhojas, cañones, palmitas, venecianas, pastelitos hojaldrados simples.

Módulo 3: Elaboraciones saladas de apoyo para confitería y catering



Duración del módulo: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.1 Masas leudadas saladas para panes y piezas de servicio	El/la participante será capaz de elaborar piezas saladas simples a partir de masas leudadas, aplicando técnicas básicas de amasado, fermentación, formado y cocción para su uso en preparaciones de catering y servicio gastronómico.	• Activa y utiliza correctamente el agente leudante según indicaciones. • Aplica técnicas básicas de amasado y formado de piezas simples. • Controla tiempos de fermentación y cocción. • Obtiene piezas de tamaño y cocción uniforme. • Mantiene condiciones de higiene y orden durante la elaboración.	• Principios básicos de masas leudadas saladas. • Activación y manejo de agentes leudantes. • Técnicas de amasado, reposo y fermentación corta. • Formado de piezas simples para servicio gastronómico. • Cocción y control básico de resultados. • Aplicaciones en confitería y catering. • Preparaciones de referencia: pizzetas simples, focaccia básica, panes pequeños para sándwiches, bases de pan para sandwiches calientes, panes saborizados simples.

Módulo 3: Elaboraciones saladas de apoyo para confitería y catering



Duración del módulo: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.2 Bases saladas y bocados simples para catering	El/la participante será capaz de elaborar bases saladas y bocados simples aplicando técnicas básicas de integración de ingredientes, armado y cocción para preparaciones utilizadas en servicios de catering y vitrinas de confitería.	• Integra ingredientes respetando proporciones básicas de la preparación. • Prepara bases saladas con textura y cocción adecuadas. • Aplica técnicas simples de armado y presentación. • Obtiene productos regulares y aptos para servicio gastronómico. • Mantiene prácticas de higiene y manipulación segura de alimentos.	• Bases saladas para preparaciones simples. • Técnicas básicas de integración de ingredientes. • Preparación y cocción de tartas y bocados salados. • Armado y presentación simple para vitrinas y eventos. • Conservación básica y servicio. • Preparaciones de referencia: tartas saladas simples, quiches básicas, tartelettes saladas, muffins o budines salados, bocados horneados para catering.

Módulo 4: Introducción a la organización, rendimiento y costos



Duración del módulo: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 4.1 Nociones básicas de estandarización y rendimiento	El/la participante será capaz de: • aplicar nociones básicas de estandarización y rendimiento en elaboraciones de confitería y pastelería. • identificar porciones, tamaños y cantidades a partir de ejemplos trabajados durante el curso.	• Reconoce la importancia de la estandarización en la producción básica. • Identifica porciones y tamaños uniformes en productos simples. • Relaciona una receta modelo con la cantidad de unidades obtenidas. • Interpreta ejemplos de rendimiento a partir de elaboraciones conocidas. • Completa registros simples de cantidades siguiendo un modelo.	• Concepto básico de estandarización. • Importancia de la uniformidad en productos de confitería/pastelería. • Porciones y tamaños orientativos. • Relación receta–cantidad de unidades. • Registro simple de producción (modelo guiado).
UD 4.2 Introducción al reconocimiento de costos	El/la participante será capaz de: • identificar los insumos principales de una receta	• Identifica los insumos principales de una receta modelo. • Reconoce la relación entre insumos y producto final.	• Concepto básico de costo en confitería/pastelería. • Insumos principales de una receta.

Módulo 4: Introducción a la organización, rendimiento y costos



Duración del módulo: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	de confitería/pastelería básica. • calcular, mediante ejemplos guiados, el costo orientativo del producto elaborado.	• Interpreta un ejemplo simple de estimación de costos. • Comprende la importancia del costo en la producción gastronómica. • Registra información básica siguiendo un modelo.	• Ejemplo guiado de estimación de costo. • Relación entre costo, cantidad y producto. • Importancia del costo para el trabajo y el emprendimiento inicial.