

Sector: Gastronomía y Servicios de Alimentación

Código CIUO 08: 7512 – Panaderos, pasteleros y confiteros

Subsector: Panadería y productos farináceos

Fecha: junio 2026

Panadería avanzada

Perfil de ingreso

El curso está dirigido a personas que cuenten con formación previa en Panadería básica (Nivel 1) aprobada o experiencia comprobable en tareas de panadería profesional.

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

- Mayor de 18 años.
- 6° de Educación básica integral completa (primaria) o acreditación de saberes equivalentes.
- Interés en el trabajo manual en entornos de cocina.
- Disposición para trabajar en equipo.

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:

elaborar productos de panadería avanzada.

aplicar técnicas complejas e integrar criterios de calidad, seguridad alimentaria y eficiencia productiva.

organizar el trabajo en la cuadra de panadería.

gestionar tiempos, insumos y producción a escala profesional.

desarrollar productos de autor incorporando identidad territorial, materias primas locales y referencias de panificación internacional.

adaptar formulaciones para panificación saludable y sin gluten.

	desempeñarse con creatividad, responsabilidad y orientación a resultados, en contextos productivos reales.
Resultados de aprendizaje esperados por nivel	Nivel 3: Aplican soluciones a problemas simples en contextos conocidos y específicos de una tarea o actividad de acuerdo con parámetros establecidos, desempeñándose con autonomía en tareas y actividades específicas en contextos conocidos, con supervisión directa.
Competencias transversales	• Trabajo colaborativo Nivel 3 • Comunicación Nivel 3 • Orientación a objetivos Nivel 3 • Aprendizaje permanente Nivel 3
Duración total curso:	120 horas totales.

Módulo 1: Actualización de bases técnicas y organización



Duración del módulo: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.1 Repaso técnico de panadería básica	El/la participante será capaz de ejecutar técnicas básicas de panadería ajustando procesos y resultados según estándares de calidad.	• Elabora panes básicos con control de amasado, fermentación y cocción. • Reconoce desvíos durante la preparación y organización, ajustando su accionar con acompañamiento docente.	• Repaso de masas directas. • Amasado, formado y greñado. • Cocción.
UD 1.2 Organización del espacio y seguridad alimentaria	El/la participante será capaz de organizar la cuadra de panadería aplicando criterios de higiene, seguridad y eficiencia.	• Observa y evalúa condiciones iniciales de trabajo, identificando factores que pueden afectar el proceso productivo. • Mantiene orden, limpieza, flujos correctos y prácticas seguras. • Explica decisiones simples vinculadas a higiene, orden y seguridad, utilizando vocabulario propio del oficio.	• Higiene avanzada. • Contaminación cruzada. • Organización del trabajo.

Módulo 2: Técnicas Avanzadas de Panadería



Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.1 Control avanzado de masas y fermentaciones	El/la participante será capaz de controlar masas panaderas mediante fermentaciones prolongadas y prefermentos, ajustando variables técnicas según condiciones de producción.	• Ajusta tiempos, hidratación y temperatura según comportamiento de la masa. • Reconoce puntos óptimos de fermentación. • Evalúa el comportamiento de la masa durante el proceso, realizando ajustes cuando es necesario.	• Desarrollo del gluten y su relación con estructura y sabor del pan. • Relación entre hidratación, amasado y fermentación. • Masas de alta hidratación. • Técnicas de manejo de masas húmedas: pliegues y reposos. • Autólisis como técnica de desarrollo de masa. • Fermentaciones largas. • Control de fermentación mediante temperatura. • Fermentación retardada en frío. • Uso de retardadores de fermentación (noción operativa). • Prefermentos clásicos: poolish y biga. • Criterios de uso según tipo de producto.

Módulo 2: Técnicas Avanzadas de Panadería



Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
			• Introducción al uso de masa madre: mantenimiento básico y porcentaje de uso en formulaciones. • Lectura de masa y toma de decisiones durante el proceso. • Ajuste de procesos en contextos de producción mecanizada. • Preparaciones de referencia: pan rústico de fermentación larga, pan de campo con fermento natural, pan semi integral de fermentación controlada, pan de miga abierta con prefermento. Referencias de panificación internacional: baguette tradicional con prefermento, focaccia de fermentación lenta.

Módulo 2: Técnicas Avanzadas de Panadería



Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.2 Técnicas avanzadas de formado y estructura	El/la participante será capaz de aplicar técnicas avanzadas de formado y manejo de masas, asegurando estructura, volumen y regularidad del producto final.	• Mantiene tensión adecuada en el formado. • Aplica cortes técnicos de manera funcional. • Logra regularidad de piezas aplicando técnicas manuales y asistidas por equipamiento. • Observa y analiza resultados parciales relacionándolos con decisiones técnicas tomadas.	• Porcionado de masa para producción panadera. • Porcionado y formado manual y asistido por equipamiento de división o laminado. • Control de reposos intermedios durante el formado. • Técnicas de formado y su impacto en la estructura de la miga. • Formados complejos para distintos tipos de pan. • Greñado funcional: control de expansión y dirección del crecimiento del pan en horno. • Regularidad de piezas en producción seriada. • Preparaciones de referencia: pan redondo rústico (formato boule), pan alargado tipo bastón o flauta, pan

Módulo 2: Técnicas Avanzadas de Panadería



Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
			ovalado de campo, panes individuales de formato uniforme para producción seriada. Referencias de panificación internacional: baguette clásica, hogaza rústica europea.
UD 2.3 Masas enriquecidas y laminadas	El/la participante será capaz de elaborar masas enriquecidas y laminadas, aplicando técnicas de precisión y control térmico.	• Respeta reposos y temperaturas. • Logra capas definidas y cocción pareja. • Mantiene higiene y orden del proceso. • Observa y analiza resultados parciales relacionándolos con decisiones técnicas tomadas.	• Masas enriquecidas. • Laminado manual. • Control de temperatura. • Secuencia técnica del laminado. • Laminado manual y asistido por sobadora. • Empaste • Pliegues simples y dobles • Control térmico en procesos mecanizados.

Módulo 2: Técnicas Avanzadas de Panadería



Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
			Preparaciones de referencia: masa laminada básica (tipo croissant simple), producto hojaldrado relleno o simple, pan enriquecido con grasa y/o huevos, pan dulce laminado de baja carga de azúcar, brioche clásico, pan de hamburguesa enriquecido, pan de molde enriquecido.
UD 2.4 Tratamientos térmicos complejos: frituras controladas	El/la participante será capaz de aplicar técnicas de fritura en panadería, controlando seguridad, absorción de grasa y calidad del producto.	- Controla temperatura del medio graso. - Logra cocción uniforme. - Aplica normas de seguridad alimentaria. - Observa y analiza resultados parciales, relacionándolos con decisiones técnicas tomadas.	- Frituras en panadería. - Seguridad y control de riesgos. - Impacto térmico en la masa. - Preparaciones de referencia: Roscas o piezas fritas tradicionales, masas fritas rellenas o saborizadas, productos fritos de masa enriquecida, piezas fritas con

Módulo 2: Técnicas Avanzadas de Panadería



Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
			acabado final azucarado o glaseado liviano.

Módulo 3: Adecuaciones de formulación en Panadería

Duración: 20 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.1 Harinas alternativas y ajuste de procesos	El/la participante será capaz de incorporar harinas alternativas en formulaciones panaderas, ajustando hidratación, amasado y reposos para obtener productos estables y de calidad.	• Selecciona harinas alternativas según el tipo de producto. • Ajusta la hidratación de la masa y modifica técnicas de amasado y reposo según comportamiento. • Reconoce límites y posibilidades técnicas de las harinas alternativas. • Obtiene un producto final estable, con cocción adecuada y características sensoriales coherentes con la formulación utilizada. • Justifica técnicamente los ajustes realizados, utilizando vocabulario propio del oficio.	• Harinas no tradicionales (con y sin gluten). • Comportamiento de masas con estructura modificada. • Ajustes técnicos en procesos. • Impacto sensorial y productivo.

Módulo 3: Adecuaciones de formulación en Panadería



Duración: 20 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.2 Gestión del dulzor y uso de endulzantes en panadería	El/la participante será capaz de ajustar el nivel de dulzor en formulaciones panaderas, utilizando distintos tipos de endulzantes y comprendiendo su impacto tecnológico en fermentación, cocción y conservación.	• Selecciona endulzantes según la función requerida. • Ajusta fermentación ante reducción o sustitución del azúcar. • Mantiene calidad sensorial y viabilidad productiva.	• Función tecnológica del azúcar en panadería. • Tipos de endulzantes y criterios de uso. • Reducción de azúcar en formulaciones tradicionales. • Impacto en coloración, textura y volumen. • Preparaciones de referencia: pan tradicional con reducción de azúcar, producto de masa enriquecida con sustitución parcial de azúcar, producto panadero con ajuste de dulzor sin alterar estructura.

Módulo 4: Producción y Gestión Panadera



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 4.1 Producción panadera y organización del trabajo	El/la participante será capaz de analizar la producción panadera en un contexto formativo, identificando costos básicos, criterios de almacenamiento y estrategias de aprovechamiento de insumos, a fin de optimizar recursos y sostener la calidad del producto.	- Reconoce los principales insumos de la producción panadera y su impacto en el costo del producto. - Calcula costos básicos de elaboración. - Identifica criterios de almacenamiento y conservación. - Organiza de manera teórica o simulada una jornada de producción panadera. - Fundamenta decisiones de organización y gestión, utilizando vocabulario técnico básico.	- Organización general de la producción panadera. - Planificación de la producción según tiempos de fermentación y horneado. - Identificación de insumos y rendimientos en panadería. - Aprovechamiento de insumos y productos. - Porcentajes panaderos y lectura de recetas técnicas. - Escalado de recetas y ajuste de formulaciones según volumen de producción. - Costos básicos en panadería (materias primas y mermas).

Módulo 4: Producción y Gestión Panadera



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
			• Relación entre organización de la producción, costos y calidad del producto. • Estandarización básica de productos para producción. • Almacenamiento y conservación de materias primas y productos elaborados.
UD 4.2 Mejora del producto y autoría aplicada	El/la participante será capaz de introducir mejoras y variaciones en productos panaderos existentes, aplicando criterios técnicos y productivos, sin comprometer la viabilidad ni la calidad del proceso.	• Propone ajustes simples y fundamentados en formulaciones o procesos. • Integra ingredientes locales o estacionales de forma coherente.	• Mejora continua en panadería. • Variaciones controladas de recetas. • Incorporación de ingredientes locales o estacionales. • Adaptación a demandas del mercado. • Reinterpretación de panes tradicionales. • Adaptación de panes internacionales al contexto local.

Módulo 4: Producción y Gestión Panadera



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		• Evalúa el impacto de las modificaciones en producción y costos. • Mantiene consistencia técnica y calidad del producto. • Justifica las decisiones tomadas desde el punto de vista panadero.	• Equilibrio entre creatividad y producción. • Evaluación básica de viabilidad productiva.

Módulo 5: Proyecto Integrador de producción panadera



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 5.1 Planificación y diseño del proyecto de producción	El/la participante será capaz de diseñar un proyecto de producción panadera, definiendo productos, procesos, tiempos, insumos y criterios de gestión, en función de los aprendizajes adquiridos durante el curso.	• Selecciona productos según opciones presentadas en el curso. • Planifica procesos, tiempos y secuencias de trabajo. • Calcula insumos y costos básicos. • Define criterios de aprovechamiento y almacenamiento. • Justifica técnicamente las decisiones tomadas.	• Diseño de una producción integrada. • Planificación de tiempos reales. • Selección de técnicas avanzadas. • Costos y rendimientos. • Criterios de calidad y viabilidad.

Módulo 5: Proyecto Integrador de producción panadera



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 5.2 Ejecución del proyecto de producción panadera	El/la participante será capaz de ejecutar una producción panadera integrada, aplicando técnicas avanzadas, organización del trabajo y criterios de calidad y seguridad alimentaria.	• Aplica técnicas avanzadas según criterios de calidad aprendidos. • Organiza su trabajo respetando tiempos y secuencias. • Ajusta procesos frente a desvíos reales. • Mantiene orden, higiene y seguridad. • Logra productos coherentes con lo planificado.	Producción integrada que incluya: al menos una fermentación prolongada o prefermento, una técnica avanzada (laminado o fritura), un ajuste de formulación (harina alternativa o dulzor), criterios de organización y aprovechamiento.
UD 5.3 Evaluación del proceso y cierre profesional	El/la participante será capaz de analizar críticamente su proceso de producción, identificando aciertos, dificultades y oportunidades de mejora,	• Analiza resultados y desvíos del proceso. • Justifica decisiones técnicas y organizativas.	• Evaluación del proceso productivo. • Análisis de errores y correcciones. • Comunicación técnica básica. • Rol profesional del panadero/a.

Módulo 5: Proyecto Integrador de producción panadera



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	comunicando sus decisiones de forma técnica.	• Reconoce límites del propio nivel de desempeño. • Comunica el proceso de forma clara y profesional.	