

Sector: Gastronomía y Servicios de Alimentación

Código CIUO 08: 7512 – Panaderos, pasteleros y confiteros

Subsector: Repostería y Pastelería

Fecha: junio 2026

Repostería avanzada

Perfil de ingreso

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

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.
- Interés para 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 tortas y preparaciones dulces de complejidad técnica intermedia a avanzada, siguiendo consignas de trabajo, estándares definidos y normas de higiene y seguridad alimentaria, en contextos laborales conocidos.
- organizar su tarea diaria, preparar insumos, seleccionar y utilizar utensilios y equipamiento habituales de la repostería profesional.
- ejecutar procesos técnicos de relleno, armado, cobertura y decoración, de forma prolija, eficiente y consistente, alcanzando resultados funcionales y estéticamente adecuados al encargo recibido

	• adaptar preparaciones de repostería frente a distintos requerimientos del contexto de trabajo, realizando sustituciones y ajustes en ingredientes o procedimientos previamente establecidos, sin comprometer la seguridad, la calidad ni la funcionalidad del producto final. • desempeñarse como repostero/a en áreas de producción de repostería.
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:	110 horas totales.

Módulo 1: Consolidación de técnicas básicas en repostería



Duración del módulo: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.1 Repaso técnico y estandarización	El/la participante será capaz de aplicar técnicas base de repostería controlando variables del proceso, según criterios de calidad y estandarización.	• Ejecuta preparaciones base respetando proporciones, tiempos y temperaturas. • Identifica variables que afectan el resultado (mezclado, horneado, enfriado). • Reconoce desvíos simples en el resultado final. • Describe procedimientos utilizando vocabulario técnico.	• Preparaciones base como referencia técnica. • Variables que afectan el resultado (proporciones, tiempos, temperaturas). • Concepto de estandarización en repostería. • Relación entre procedimiento y resultado.
UD 1.2 Higiene, seguridad y organización del trabajo	El/la participante será capaz de organizar el puesto de trabajo aplicando normas de higiene y seguridad alimentaria.	• Observa y evalúa condiciones iniciales de trabajo, identificando factores que pueden afectar el proceso productivo. • Mantiene orden, limpieza, flujos correctos y prácticas seguras.	• Higiene y manipulación segura. • Contaminación cruzada. • Organización del trabajo.

Módulo 1: Consolidación de técnicas básicas en repostería



Duración del módulo: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		Explica decisiones simples vinculadas a higiene, orden y seguridad, utilizando vocabulario propio del oficio.	
UD 1.3 Organización del trabajo y gestión de tiempos	El/la participante será capaz de: - analizar y organizar su trabajo en repostería - aplicar criterios de planificación y secuenciación de tareas.	- Analiza secuencias de trabajo posibles para una producción de repostería. - Identifica tiempos de elaboración, reposo y enfriado que inciden en la planificación. - Explica decisiones simples de organización del trabajo en función del proceso productivo.	- Organización del puesto de trabajo. - Mise en place avanzada. - Secuencia de tareas. - Gestión básica de tiempos de producción.
UD 1.4 Utensilios y máquinas para	El/la participante será capaz de seleccionar utensilios y aparatos adecuados y estimar	Selecciona utensilios y equipamiento según la técnica a aplicar y estima cantidades de insumos de acuerdo con preparaciones definidas.	- Función y uso de utensilios y aparatos. - Criterios de elección.

Módulo 1: Consolidación de técnicas básicas en repostería



Duración del módulo: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
repostería avanzada	insumos básicos según la elaboración a realizar.		• introducción al cálculo simple de insumos y mermas.

Módulo 2: Técnicas avanzadas de repostería

Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.1 Técnicas avanzadas de cremas y rellenos	El/la participante será capaz de elaborar cremas y rellenos de repostería controlando variables técnicas del proceso, según su funcionalidad en distintas preparaciones.	• Elabora cremas respetando proporciones, temperaturas y secuencias. • Controla puntos de cocción y estabilidad. • Identifica errores frecuentes y aplica correcciones simples. • Selecciona cremas según su uso (relleno, cobertura, estructura).	• Clasificación de cremas según técnica: simples, estructuradas, complejas. • Cremas emulsionadas y aireadas. • Curvas de temperatura, puntos críticos y control de estabilidad (incluyendo uso de gelificantes) • Errores frecuentes y correcciones. • Conservación y durabilidad. • Introducción a gelificantes: Hidratación de gelatina, temperatura de incorporación, dosificación básica según preparación. • Preparaciones de referencia: torta Fraisier, torta Ópera, torta Selva Negra, entremets clásicos de capas.

Módulo 2: Técnicas avanzadas de repostería

Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.2 Técnicas de mousses y rellenos congelados	El/la participante será capaz de elaborar mousses y rellenos congelados aplicando técnicas de estructuración y estabilización, según criterios de textura y montaje.	• Elabora mousses según base técnica definida. • Controla aireación, temperatura y uso de gelificantes. • Aplica técnicas de enfriado y congelado. • Integra rellenos en el armado de productos.	• Clasificación de mousses según base: base bomba, base merengue italiano, base crema inglesa. • Relación entre materia grasa, aireación y textura final. • Principios técnicos de mousses. • Uso de gelatina en mousses. • Uso del frío como recurso estructural. • Congelado y desmolde. • Integración de rellenos congelados. • Identificación de errores frecuentes. • Preparaciones de referencia: entremets modernos con inserto congelado, mousse de chocolate clásico aplicado a torta armada, mousse de frutas con inserto, postres individuales tipo semifrío.

Módulo 2: Técnicas avanzadas de repostería



Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.3 Técnicas de cobertura: baños de espejo y glaseados	El/la participante será capaz de aplicar técnicas de cobertura avanzadas, siguiendo procedimientos para lograr continuidad, brillo y terminación uniforme.	• Prepara glaseados respetando proporciones y temperaturas. • Controla fluidez y brillo. • Aplica coberturas de forma uniforme. • Identifica defectos y corrige desviaciones simples.	• Composición de glaseados. • Cocción de azúcares. • Puntos de cocción del azúcar y su relación con la textura. • Control de temperatura. • Uso de gelatina en glaseados. • Defectos: opacidad, burbujas, escurrimiento. • Principios técnicos de baños de espejo. • Preparación de superficies. • Preparaciones de referencia: entremets glaseado espejo. torta mousse cubierta con glaseado espejo, postres individuales glaseados.

Módulo 2: Técnicas avanzadas de repostería

Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.4 Técnicas de chocolate y coberturas	El/la participante será capaz de trabajar chocolate aplicando técnicas de templado, elaboración de ganaches y decoración básica, según criterios técnicos de calidad.	- Realiza templado de chocolate controlando temperatura. - Elabora ganaches según proporciones. - Aplica chocolate en coberturas y decoraciones. - Manipula chocolate manteniendo brillo y textura adecuados.	- Tipos de chocolate. - Templado (tableado y siembra). - Curvas de templado según tipo de chocolate. - Defectos comunes (fat bloom, pérdida de brillo). - Ganaches: proporciones y usos. - Decoraciones simples. - Introducción a bombonería. - Preparaciones de referencia: Trufas, placas decorativas, ganache para relleno y cobertura.
UD 2.5 Técnicas de forrado y	El/la participante será capaz de forrar y decorar preparaciones de repostería aplicando técnicas	Realiza forrados y decoraciones siguiendo procedimientos de preparación, manipulación y	- Fondant y técnicas de forrado. - Preparación de bases. - Decoraciones avanzadas.

Módulo 2: Técnicas avanzadas de repostería



Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
decoración avanzada	avanzadas, según procedimientos definidos para lograr terminaciones limpias y consistentes.	terminación, según criterios de superficie, bordes y volumen.	Preparaciones de referencia: torta forrada en fondant liso, torta de celebración de líneas limpias, torta de pisos simples.

Módulo 3: Adecuaciones técnicas para dietas especiales

Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.1 Sustituciones y ajustes técnicos	El/la participante será capaz de aplicar adecuaciones técnicas en preparaciones de repostería, siguiendo criterios y procedimientos establecidos para dietas especiales y restricciones alimenticias.	• Identifica restricciones alimentarias y dietas especiales. • Reconoce formas de ajustes en ingredientes o procesos de elaboración. • Reconoce el impacto técnico de sustituciones habituales sobre textura, estructura y estabilidad de las preparaciones. • Aplica ajustes en ingredientes y/o procedimientos manteniendo la funcionalidad del producto. • Evalúa el impacto de las adecuaciones en el producto final. • Explica decisiones técnicas simples adoptadas durante el proceso, utilizando vocabulario propio del oficio.	• Sustitución de harinas, lácteos y endulzantes. • Impacto técnico. • Ajustes de procesos: tiempos, temperaturas y secuencia de trabajo. • Criterios para la comunicación responsable del producto elaborado.

Módulo 4: Organización de la producción y costos en repostería



Duración: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 4.1 Planificación de la producción en repostería	El/la participante será capaz de organizar una producción de repostería definiendo secuencia de tareas, tiempos e insumos necesarios, según elaboraciones dadas.	- Define secuencia lógica de elaboración. - Identifica tiempos de preparación, cocción, enfriado y armado. - Organiza tareas en función del producto final. - Ajusta la planificación según consignas dadas.	- Secuencia de producción en repostería. - Organización de tareas. - Tiempos técnicos (reposo, frío, armado). - Integración de técnicas en una producción.
UD 4.2 Estimación de insumos y cálculo de costos	El/la participante será capaz de estimar insumos y calcular costos básicos en producciones de repostería, según recetas y cantidades definidas.	- Calcula cantidades de insumos según producción. - Estima rendimiento de preparaciones. - Calcula costo total y por unidad. - Registra información en formato simple.	- Escalado de recetas. - Rendimiento en repostería. - Cálculo de insumos. - Costos básicos aplicados a producción. - Registro simple (planilla).

Módulo 5: Proyecto Integrador de producción repostera



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 5.1 Planificación de la producción	El/la participante será capaz de planificar una producción de repostería definiendo elaboraciones, cantidades, tiempos e insumos necesarios.	Define una planificación de producción estableciendo elaboraciones a realizar, cantidades, secuencia de tareas y estimación de tiempos y costos básicos según consignas dadas.	• Selección de elaboraciones. • Definición de cantidades. • Secuencia de producción. • Estimación de tiempos. • Cálculo básico de costos e insumos.
UD 5.2 Ejecución de la producción	El/la participante será capaz de ejecutar una producción de repostería integrando distintas técnicas en una mesa de postres o producción equivalente.	Ejecuta la producción planificada aplicando técnicas de repostería avanzada, respetando tiempos previstos, normas de higiene y criterios de organización del trabajo.	Producción de mesa de postres; integración de técnicas de rellenos, cremas, mousses, coberturas y decoraciones; organización del puesto de trabajo.

Módulo 5: Proyecto Integrador de producción repostería



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 5.3 Evaluación del resultado y del proceso de trabajo	El/la participante será capaz de analizar el resultado y el proceso de producción realizado, identificando aciertos y aspectos a mejorar.	Analiza el resultado final y el proceso de trabajo comparando lo planificado con lo ejecutado, fundamentando decisiones técnicas y organizativas.	• Análisis del producto final. • Revisión de tiempos y uso de insumos. • Fundamentación de decisiones. • Oportunidades de mejora.