

Sector: Gastronomía y Servicios de Alimentación

Código CIUO 08: 7512 - Panaderos, pasteleros y confiteros

Subsector: Panadería y productos farináceos

Fecha: junio 2026

Panadería básica

Perfil de ingreso

El curso está dirigido a personas interesadas en iniciarse laboralmente en el área gastronómica y/o de panadería.

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 en trabajo manual en entornos de cocina.
- 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:

- desempeñarse en tareas básicas de panificación según protocolos definidos y bajo supervisión.
- aplicar normas de higiene y seguridad alimentaria.
- aplicar procedimientos estandarizados, realizando actividades simples y repetitivas bajo supervisión directa.
- reconocer, seleccionar y emplear insumos, utensilios y equipamiento básico de panadería, asegurando su uso seguro y mantenimiento elemental.

	comercializar y brindar atención básica en el punto de venta de productos de panadería, aplicando pautas de servicio, comunicación y presentación, 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:	65 horas totales.

Módulo 1: Higiene, seguridad alimentaria y organización del trabajo



Duración del módulo: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.1 Principios de higiene y manipulación de alimentos	El/la participante será capaz de reconocer normas básicas de higiene y manipulación de alimentos, y comprender su aplicación en tareas simples de panadería.	• Identifica conceptos básicos de higiene y seguridad alimentaria. • Reconoce prácticas correctas e incorrectas de manipulación según criterios impartidos. • Explica la importancia de la higiene en la elaboración de productos de panadería. • Define contaminación cruzada y restricciones alimentarias. • Describe pautas generales de prevención aplicables al trabajo en panadería. • Reconoce normas básicas de seguridad en el uso de equipos y máquinas de panadería bajo supervisión.	• Concepto de higiene alimentaria. • Riesgos asociados a la manipulación de alimentos. • Higiene personal y del entorno de trabajo, incluyendo limpieza de equipos de panadería. • Normas básicas de seguridad en el uso de maquinaria panadera. • Buenas prácticas en panadería.

Módulo 1: Higiene, seguridad alimentaria y organización del trabajo



Duración del módulo: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.2 Contaminación cruzada y restricciones alimentarias	El/la participante será capaz de reconocer y explicar los riesgos asociados a la contaminación cruzada y las pautas generales vinculadas a restricciones alimentarias, especialmente Sin TACC, en contextos de producción panadera.	- Define contaminación cruzada y restricciones alimentarias según conceptos estudiados. - Reconoce situaciones de riesgo en ejemplos presentados. - Describe pautas generales de prevención aplicables al trabajo en panadería.	- Contaminación cruzada: conceptos básicos. - Restricciones alimentarias: nociones generales. - Introducción al Sin TACC. - Importancia de la separación de procesos. - Análisis de situaciones típicas en el entorno del trabajo.
UD 1.3 Organización del trabajo y limpieza operativa en panadería	El/la participante será capaz de reconocer y comprender los principios básicos de organización del tiempo de trabajo, la preparación del puesto y la limpieza durante el proceso productivo en	- Identifica los pasos básicos para la preparación del puesto de trabajo en panadería. - Describe prácticas de limpieza que deben mantenerse durante el proceso productivo.	- Normas y criterios básicos asociados a la organización y limpieza del trabajo. - Secuencia general de tareas y tiempos en panadería.

Módulo 1: Higiene, seguridad alimentaria y organización del trabajo



Duración del módulo: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	panadería, identificando procedimientos, normas y prácticas habituales, bajo supervisión.	• Distingue situaciones que pueden generar desorden o contaminación durante la elaboración. • Reconoce la relación entre organización del trabajo, higiene y seguridad alimentaria.	• Momentos clave y prácticas habituales de limpieza durante el proceso productivo. • Preparación del puesto antes de producir: disposición básica de insumos, utensilios y superficies.

Módulo 2: Técnicas básicas de panadería



Duración: 40 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.1 Introducción a la panadería	El/la participante será capaz de reconocer los ingredientes básicos y su función en la elaboración panadera.	• Identifica los ingredientes básicos en panadería. • Reconoce las funciones de los ingredientes en el proceso de elaboración.	• Historia breve del pan. • Ingredientes básicos: harina, agua, sal y levadura. • Tipos de levadura (fresca y seca). • Concepto de hidratación. • Diferencias básicas entre harinas con gluten y harinas alternativas. • Reconocimiento de harinas utilizadas en preparaciones sin gluten (arroz, maíz, féculas). • Noción de mezclas de harinas aptas para productos sin TACC.
UD 2.2	El/la participante será capaz de dosificar y mezclar ingredientes de forma manual, siguiendo	• Dosifica ingredientes según consignas.	• Dosificación simple de ingredientes secos y húmedos. • Reconocimiento visual de insumos básicos.

Módulo 2: Técnicas básicas de panadería



Duración: 40 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
Dosificación y mezclado manual básico	secuencias indicadas y respetando normas de higiene, bajo supervisión directa.	• Realiza mezclado manual hasta lograr homogeneidad básica. • Mantiene orden y limpieza del puesto. • Reconoce el uso básico de balanzas y equipos de mezclado bajo supervisión.	• Dosificación manual y asistida con balanza digital. • Mezclado manual y demostración de mezclado en amasadora (observación guiada). • Escalado simple de recetas • Adaptación de cantidades para producciones mayores • Control de proporciones en producción repetitiva. • Higiene durante la preparación. • Separación operativa convencional / sin TACC. • Elaboraciones de referencia: masas base para galletas simples, panes rápidos.

Módulo 2: Técnicas básicas de panadería



Duración: 40 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.3 Técnicas sin fermentación	El/la participante será capaz de elaborar preparaciones simples sin fermentación, aplicando técnicas básicas de formado y cocción directa, bajo supervisión directa.	• Porciona y da forma simple a las preparaciones. • Aplica cocción directa respetando tiempos indicados. • Manipula el producto de forma higiénica. • Reconoce el uso de cámaras de fermentación y su función en el proceso.	• Preparaciones sin fermentación. • Formado simple sin levado. • Cocción directa. • Limpieza durante y después del proceso. • Adaptaciones operativas para productos sin gluten. • Adaptación básica de recetas utilizando mezclas de harinas sin gluten. • Diferencias de textura y manipulación entre masas con gluten y sin gluten. • Elaboraciones de referencia: galletas dulces simples, galletas saladas básicas.
UD 2.4	El/la participante será capaz de reconocer y aplicar la fermentación directa en masas simples, respetando tiempos y	• Reconoce ingredientes de una masa fermentada simple. • Sigue la secuencia de preparación indicada.	• Introducción a la levadura y su función. • Fermentación en ambiente controlado • Observación de cámara de fermentación (uso guiado).

Módulo 2: Técnicas básicas de panadería



Duración: 40 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
Técnicas básicas de fermentación directa	secuencias indicadas, bajo supervisión directa.	Reconoce cambios visibles durante el levado.	- Secuencia básica de panificación. - Reconocimiento del primer fermento y cambios visibles en la masa. - Nociones básicas de desarrollo del gluten durante el proceso. - Nociones básicas de tiempo y temperatura. - Higiene y control de contaminación cruzada en fermentación. - Elaboraciones de referencia: Pan blanco básico de fermentación directa, bollos básicos.
UD 2.5	El/la participante será capaz de ejecutar un amasado manual básico, reproduciendo gestos demostrados y respetando	- Reproduce el gesto de amasado indicado. - Manipula la masa respetando descansos.	- Amasado manual. - Diferencias operativas entre amasado manual y mecánico.

Módulo 2: Técnicas básicas de panadería



Duración: 40 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
Técnicas básicas de amasado manual	descansos indicados, bajo supervisión directa.	Mantiene condiciones de higiene y cuidado del producto.	- Observación del amasado mecánico en amasadora. - Relación entre amasado, fermentación y estructura del pan. - Desarrollo inicial del gluten y de la estructura de la masa (noción). - Descansos simples. - Consideraciones operativas para masas con y sin gluten. - Elaboraciones de referencia: pan flauta simple, pan integral básico.
UD 2.6 Técnicas básicas de formado	El/la participante será capaz de realizar formados simples y estandarizados, respetando	- Realiza boleado simple. - Respetar tamaños y formas indicadas. - Mantiene orden y limpieza durante el formado.	- Boleado básico. - Formas simples y repetitivas. - Técnicas simples de formado para panes alargados.

Módulo 2: Técnicas básicas de panadería



Duración: 40 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	modelos dados, bajo supervisión directa.		• Regularidad de piezas en producción básica. • Porcionado parejo guiado. • Separación de productos convencionales y sin TACC. • Adaptación simple de formado para productos elaborados con mezclas sin gluten (noción). • Incorporación de ingredientes sólidos en la masa: semillas, aceitunas. • Ajustes básicos de hidratación (noción). • Introducción a panes planos y de hidratación media. • Elaboraciones de referencia: bollitos, Pan francés (flauta o baguette simple), panes simples, pan saborizado, focaccia básica.

Módulo 2: Técnicas básicas de panadería



Duración: 40 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.7 Técnicas básicas de cocción y lectura del producto	El/la participante será capaz de participar en la cocción de productos panificados simples y reconocer visualmente el producto terminado, bajo supervisión directa.	• Carga y descarga el horno de forma segura. • Aplica control visual básico de cocción. • Reconoce productos cocidos y defectos visibles simples.	• Funcionamiento básico del horno. • Carga y descarga segura del horno. • Control visual básico de cocción. • Lectura simple del producto terminado (color, cocción). • Horneado diferenciado para productos con restricciones alimentarias. • Manipulación y almacenamiento separados para evitar contaminación cruzada en productos sin TACC. • Enfriado y conservación del pan artesanal. • Factores que afectan textura y frescura. • Elaboraciones de referencia: panes simples cocidos, bollos, galletas.

Módulo 3: Presentación y comercialización básica de productos de panadería



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.1 Presentación, entrega y cuidado del producto	El/la participante será capaz de colaborar en la presentación y entrega de productos de panadería, aplicando normas de higiene, orden y seguridad alimentaria, bajo supervisión.	- Manipula productos respetando normas de higiene. - Presenta productos de forma ordenada y cuidada. - Reconoce pautas de limpieza y organización del punto de atención. - Aplica pautas básicas de separación de productos con restricciones alimentarias.	- Presentación visual básica del producto. - Manipulación higiénica en punto de venta. - Envasado simple y rotulación básica. - Separación y cuidado de productos con restricciones alimentarias.
UD 3.2 Atención básica al cliente en punto de venta	El/la participante será capaz de colaborar en la atención básica al cliente en un punto de venta de panadería, comunicándose de forma respetuosa y clara, siguiendo	- Recibe pedidos simples y los transmite correctamente. - Brinda información básica sobre los productos elaborados.	- Nociones de hospitalidad y servicio. - Comunicación y trato con el cliente. - Roles y límites del ayudante en la atención.

Módulo 3: Presentación y comercialización básica de productos de panadería



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	pautas establecidas y bajo supervisión.		Información básica del producto (tipo de pan, ingredientes principales, restricciones alimentarias).
UD 3.3 Nociones básicas de costos en panadería	El/la participante será capaz de - reconocer los costos básicos asociados a la elaboración de productos panificados - realizar cálculos simples de ingredientes para estimar el costo de preparaciones básicas, con apoyo del docente.	- Reconoce los componentes básicos del costo de un producto de panadería e identifica las materias primas involucradas. - Realiza cálculos simples para estimar el costo de producción de una preparación básica a partir de una receta proporcionada, con apoyo del docente y utilizando operaciones aritméticas básicas.	- Concepto básico de costo en panadería. - Materias primas como componente principal del costo. - Relación entre cantidad de ingredientes y cantidad de producto obtenido. - Cálculo simple del costo de una preparación básica. - Relación entre costo de producción y precio de venta (noción).