

Sector: Gastronomía y Servicios de Alimentación

Código CIUO 08: 7512 –
Elaboradores/as de alimentos y
productos afine

Subsector: Elaboración artesanal de alimentos

Fecha: junio 2026

Elaboración de dulces y conservas

Perfil de ingreso	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 o vinculación previa con el ámbito gastronómico (no excluyente). No se requieren conocimientos técnicos previos en gastronomía o elaboración de dulces.
Perfil de egreso	La persona egresada habrá desarrollado competencias técnicas y transversales que le permitirán: • elaborar dulces y conservas artesanales simples. • aplicar técnicas básicas de selección, preparación y cocción de frutas y hortalizas. • respetar criterios de higiene, seguridad y orden en el proceso de trabajo. • aplicar medidas preventivas básicas. • realizar el envasado y conservación inicial de los productos. identificar defectos frecuentes. • desenvolverse con responsabilidad en entornos de elaboración artesanal, integrando conocimientos, habilidades prácticas y actitudes de cuidado de la salud, los alimentos y el entorno de trabajo.
Resultados de aprendizaje	Nivel 2: Aplican mecánicamente un procedimiento para realizar una tarea específica desempeñándose con autonomía en un

esperados por nivel	rango acotado de tareas simples, en contextos conocidos y con supervisión constante.
Competencias transversales	• Trabajo colaborativo Nivel 2 • Comunicación Nivel 2 • Orientación a objetivos Nivel 2
Duración total curso:	35 horas totales.

Módulo 1: Fundamentos de higiene, seguridad alimentaria y conservación de alimentos



Duración del módulo: 5 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.1 Higiene y manipulación segura de alimentos	El/la participante será capaz de aplicar normas básicas de higiene personal, manipulación segura de alimentos y orden del espacio de trabajo durante la elaboración de dulces y conservas.	• Reconoce la importancia de la seguridad alimentaria. • Reconoce fuentes de contaminación de alimentos. • Aplica normas básicas de higiene personal. • Mantiene orden y limpieza en el área de trabajo. • Manipula alimentos siguiendo criterios básicos de seguridad alimentaria. • Identifica buenas prácticas de manipulación y conservación.	• Conceptos básicos de higiene alimentaria. • Manipulación higiénica de alimentos. • Fuentes de contaminación directa e indirecta. • Higiene personal en la elaboración de alimentos. • Orden y limpieza del área de trabajo.

Módulo 1: Fundamentos de higiene, seguridad alimentaria y conservación de alimentos



Duración del módulo: 5 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.2 Fundamentos de la conservación de alimentos	El/la participante será capaz de reconocer los principios básicos de conservación de alimentos utilizados en la elaboración de dulces y conservas.	- Identifica métodos simples de conservación de alimentos. - Reconoce el papel del azúcar, la acidez y el tratamiento térmico en la conservación. - Relaciona estos factores con la estabilidad del alimento.	- Concepto de conservación de alimentos. - Barreras de conservación: azúcar, acidez, sal y calor. - Introducción al pH y acidez de los alimentos. - Conservas dulces y conservas acidificadas. - Seguridad en alimentos conservados.

Módulo 2: Elaboración de conservas dulces de frutas y hortalizas



Duración del módulo: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.1 Selección y preparación de materias primas	El/la participante será capaz de seleccionar y preparar frutas y hortalizas para la elaboración de conservas dulces considerando criterios de estacionalidad, calidad del alimento y prácticas higiénicas.	• Selecciona frutas u hortalizas aptas para la elaboración de dulces. • Reconoce la importancia de la estacionalidad y el producto local. • Aplica técnicas básicas de lavado, pelado y trozado manteniendo condiciones higiénicas. • Organiza el puesto de trabajo de forma ordenada y segura. • Reconoce la importancia de cada etapa en la seguridad del producto.	• Higiene, seguridad y orden aplicados a la preparación de alimentos. • Selección de materias primas según estado y características. • Técnicas básicas de lavado, pelado, trozado y acondicionamiento. • Estacionalidad de frutas y hortalizas. • Productos locales y frutos nativos. • Selección según estado de madurez y calidad.

Módulo 2: Elaboración de conservas dulces de frutas y hortalizas



Duración del módulo: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.2 Técnicas de elaboración de conservas dulces	El/la participante será capaz de elaborar conservas dulces artesanales aplicando técnicas básicas de cocción, concentración de azúcar y control del proceso.	• Aplica proporciones básicas de ingredientes. • Ejecuta el proceso de elaboración siguiendo instrucciones. • Controla cambios de textura y consistencia durante la cocción. • Mantiene prácticas seguras durante la manipulación del producto caliente. • Identifica defectos simples en el producto final (consistencia, color). • Relaciona defectos con posibles causas del proceso. • Aplica ajustes básicos con acompañamiento docente. • Presenta el producto correctamente envasado.	• Técnicas de elaboración de conservas dulces. • Función de los ingredientes. • Proporciones simples. • Observación del proceso (color, textura, consistencia). • Manipulación segura durante la cocción. • Criterios básicos de calidad en dulces artesanales y causas frecuentes de defectos. • Ajustes simples del proceso. • Envasado, almacenamiento posterior y descarte. • Rotulación básica. • Preparaciones de referencia: Mermeladas, jaleas, dulces en pasta, frutas en almíbar.

Módulo 2: Elaboración de conservas dulces de frutas y hortalizas



Duración del módulo: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.3 Fundamentos técnicos de las conservas dulces	El/la participante será capaz de reconocer los fundamentos técnicos que influyen en la textura, estabilidad y calidad de conservas dulces.	- Reconoce el rol del azúcar en la conservación. - Identifica el concepto de gelificación. - Relaciona acidez y pectina con la consistencia del producto.	- Función del azúcar en la conservación. - Concentración y evaporación. - Pectina y formación de gel. - Punto de gelificación. - Relación entre acidez, pectina y azúcar. - Defectos frecuentes en mermeladas y dulces.

Módulo 3: Elaboración de conservas de hortalizas y vegetales



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.1 Selección y preparación de hortalizas	El/la participante será capaz de preparar hortalizas para su conservación aplicando criterios de calidad del alimento, higiene y seguridad alimentaria.	• Selecciona vegetales aptos para la elaboración de conservas. • Realiza lavado, pelado y trozado según el tipo de producto. • Mantiene condiciones de higiene durante el proceso.	• Selección de vegetales según características. • Estacionalidad y disponibilidad local. • Escaldado y acondicionamiento de vegetales. • Técnicas básicas de preparación. • Concepto de acidez y su relación con la conservación. • Prevención básica de riesgos alimentarios.
UD 3.2 Técnicas de elaboración de conservas vegetales	Elaborar conservas vegetales simples, aplicando métodos básicos de conservación adecuados al tipo de vegetal y	• Ejecuta el procedimiento completo de elaboración de encurtidos o conservas en vinagre.	• Métodos y técnicas de conservación básicos (vinagre, salmuera). • Encurtidos. • Pickles. • Conservas en vinagre.

Módulo 3: Elaboración de conservas de hortalizas y vegetales



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	respetando normas de seguridad alimentaria.	- Prepara líquidos de cobertura siguiendo indicaciones. - Realiza envasado seguro del producto. - Reconoce señales de una conserva mal elaborada.	- Preparación de líquidos de cobertura. - Escaldado. - Envasado seguro y eliminación de aire visible. - Riesgos asociados a conservas mal elaboradas.
UD 3.3 Control de calidad y almacenamiento	El/la participante será capaz de evaluar el resultado de conservas elaboradas e identificar defectos simples del producto.	- Identifica defectos visibles en conservas. - Relaciona defectos con posibles fallas del proceso. - Aplica medidas preventivas simples bajo orientación. - Aplica criterios básicos de almacenamiento.	- Defectos frecuentes y causas. - Medidas preventivas básicas. - Control visual del producto. - Almacenamiento y conservación posterior. - Rotulación básica de productos. - Criterios básicos de seguridad en conservas artesanales.