

Sector: Gastronomía y Servicios de Alimentación

Código CIUO 08: 7512 – Panaderos, pasteleros y confiteros

Subsector: Repostería y Pastelería

Fecha: junio 2026

Repostería 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.
- Interés para el 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:

- colaborar en la elaboración de productos básicos de repostería, aplicando técnicas de preparación de masas, rellenos y coberturas,
- respetar normas de higiene y seguridad alimentaria.
- asistir en tareas de decoración y presentación simple, bajo supervisión directa, en contextos productivos conocidos.

Resultados de aprendizaje

Nivel 1: 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 1 • Comunicación Nivel 1 • Orientación a objetivos Nivel 1
Duración total curso:	105 horas totales.

Módulo 1: Higiene, seguridad alimentaria y organización del trabajo en repostería



Duración del módulo: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido
UD 1.1 Higiene y seguridad alimentaria	El/la participante será capaz de: • aplicar normas básicas de higiene y seguridad alimentaria en tareas de repostería, según procedimientos establecidos y normativa vigente, bajo supervisión directa. • prevenir la contaminación cruzada en elaboraciones de repostería, según normas y procedimientos establecidos, bajo supervisión.	• Realiza prácticas de higiene personal según normas definidas para la manipulación de alimentos. • Manipula ingredientes y utensilios según procedimientos que previenen riesgos. • Mantiene el área de trabajo según criterios de orden y limpieza establecidos. • Identifica situaciones de riesgo según ejemplos y pautas dadas. • Aplica medidas preventivas según procedimientos definidos.	• Principios de higiene alimentaria. • Riesgos asociados a la manipulación de alimentos. • Limpieza y desinfección de superficies y utensilios. • Seguridad en el área de trabajo. • Concepto de contaminación cruzada: contaminación directa e indirecta. • Tipos de contaminantes: físicos, químicos y biológicos. • Situaciones habituales de riesgo en repostería. • Principios básicos de prevención. • Manipulación segura de ingredientes críticos.

Módulo 1: Higiene, seguridad alimentaria y organización del trabajo en repostería



Duración del módulo: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido
		Manipula ingredientes y utensilios según criterios de separación establecidos.	Organización del puesto de trabajo para evitar contaminación cruzada.
UD 1.2 Organización del trabajo en repostería y rol del ayudante	El/la participante será capaz de reconocer y organizar sus tareas como ayudante de repostería en contextos formativos, según consignas de trabajo y pautas de organización establecidas.	- Realiza tareas asignadas según consignas dadas en el aula o taller. - Organiza su espacio y tiempos de trabajo según pautas establecidas para la actividad. - Colabora con otras personas según indicaciones del equipo docente. - Reconoce el rol del ayudante de repostería según ejemplos de	- Organización del trabajo en repostería. - Roles y responsabilidades en el área. - Cadena de producción: preparación, elaboración, terminación. - Comunicación básica en el entorno de trabajo. - Introducción al trabajo decente y convivencia laboral.

Módulo 1: Higiene, seguridad alimentaria y organización del trabajo en repostería



Duración del módulo: 10 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido
		organización del trabajo presentados.	
UD 1.3 Técnicas de medición y preparación	El/la participante será capaz de medir, dosificar y preparar ingredientes para elaboraciones de repostería, según recetas e instrucciones de trabajo, bajo supervisión.	• Mide ingredientes según unidades y proporciones indicadas en la receta. • Prepara ingredientes y utensilios según la secuencia de trabajo definida. • Organiza el puesto de trabajo según criterios de orden y eficiencia.	• Unidades de medida y equivalencias básicas. • Técnicas de pesaje y dosificación. • Preparación previa de ingredientes. • Lectura e interpretación básica de recetas. • Nociones de rendimiento.

Módulo 2: Técnicas básicas de repostería



Duración: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido
UD 2.1 Masas livianas	El/la participante será capaz de elaborar masas livianas aplicando técnicas básicas de batido e incorporación de aire y horneado, bajo supervisión.	- Realiza el batido según el orden y tiempo indicados. - Integra ingredientes según la técnica indicada para masas livianas. - Hornea elaboraciones según tiempos y temperaturas establecidos. - Obtiene mezclas homogéneas. - Reconoce errores simples.	- Masas livianas. - Técnicas básicas de batido. - Horneado simple. - Preparaciones de referencia: bizcochuelo simple, pionono, muffins. - Aplicación básica de rellenos y coberturas (cremas simples, glaseados básicos).
UD 2.2 Masas pesadas	El/la participante será capaz de elaborar masas pesadas controlando mezclado y cocción, según recetas y procedimientos definidos, bajo supervisión.	- Mezcla ingredientes según la secuencia indicada para masas pesadas. - Controla textura según criterios definidos en la receta.	- Masas pesadas. - Técnicas de mezclado directo. - Control de cocción. - Preparaciones de referencia: budines, brownies, tortas simples.

Módulo 2: Técnicas básicas de repostería



Duración: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido
		• Cocina productos según tiempos establecidos. • Logra texturas adecuadas según el tipo de elaboración. • Arma productos simples completos.	• Aplicación básica de rellenos y coberturas (rellenos untables, coberturas simples).
UD 2.3 Masas bomba	El/la participante será capaz de elaborar masas bomba siguiendo procedimientos secuenciales, según instrucciones dadas, bajo supervisión.	• Ejecuta la cocción inicial según procedimiento indicado. • Incorpora ingredientes según el orden establecido. • Forma, hornea y rellena piezas según pautas definidas.	• Masa bomba. • Escaldado y cocción. • Horneado. • Preparaciones de referencia: profiteroles, éclairs básicos. • Aplicación básica de rellenos y coberturas (cremas cocidas simples, baños básicos).

Módulo 3: Decoración y presentación básica



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido
UD 3.1 Rellenos básicos en repostería	El/la participante será capaz de elaborar rellenos básicos de repostería, aplicando técnicas simples de preparación, según recetas e instrucciones dadas y bajo supervisión.	• Prepara rellenos respetando la secuencia de elaboración indicada. • Controla consistencia y textura según el tipo de relleno. • Utiliza utensilios y equipos de forma adecuada. • Aplica rellenos en productos simples según indicaciones dadas.	• Técnicas simples de preparación de rellenos. • Control de consistencia según uso (relleno, cobertura, terminación). • Conservación básica de rellenos. • Rellenos untables y cremosos. • Aplicación de rellenos en productos de repostería básica. • Preparaciones de referencia: crema pastelera, crema batida/chantilly, dulce de leche y derivados, mermeladas.

Módulo 3: Decoración y presentación básica

Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido
UD 3.2 Coberturas básicas en repostería	El/la participante será capaz de aplicar coberturas básicas en productos de repostería, utilizando técnicas simples de terminación, según instrucciones dadas y bajo supervisión.	• Aplica coberturas de forma uniforme según el producto. • Selecciona la cobertura en función de la preparación indicada. • Controla la textura y fluidez de la cobertura. • Manipula utensilios de forma adecuada durante la aplicación.	• Técnicas básicas de aplicación de coberturas. • Control de consistencia según tipo de cobertura y uso. • Coberturas fluidas y semisólidas. • Uso básico del chocolate como cobertura. • Terminación de productos mediante cobertura. • Aplicación de coberturas en elaboraciones de repostería básica. • Preparaciones de referencia: glaseados, baños simples, preparaciones a base de azúcar o claras, chocolate fundido.

Módulo 3: Decoración y presentación básica



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido
UD 3.3 Técnicas básicas de decoración	El/la participante será capaz de aplicar técnicas básicas de decoración y presentación, según criterios estandarizados, en productos de repostería básica.	• Decora productos según técnicas indicadas. • Presenta elaboraciones según criterios básicos de prolijidad e higiene visual. • Manipula utensilios de decoración según instrucciones recibidas.	• Uso básico de mangas y boquillas. • Decoración simple. • Porcionado. • Presentación final de productos.

Módulo 4: Técnicas y adecuaciones para restricciones alimentarias



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido
UD 4.1 Identificación de dietas especiales y restricciones alimentarias	El/la participante será capaz de identificar restricciones alimentarias frecuentes y reconocer ingredientes críticos en elaboraciones de repostería, según información proporcionada y bajo supervisión.	- Reconoce restricciones alimentarias frecuentes en repostería. - Identifica ingredientes críticos en recetas simples. - Detecta situaciones de riesgo asociadas a la manipulación. - Comunica información relevante según pautas dadas.	- Concepto de dieta especial y restricción alimentaria. - Ingredientes críticos asociados a cada restricción. - Lectura básica de listados de ingredientes. - Identificación de componentes problemáticos. - Rol del ayudante frente a pedidos especiales.
UD 4.2 Adecuaciones básicas en recetas de repostería	El/la participante será capaz de realizar adecuaciones simples en recetas de repostería mediante sustitución básica de	- Aplica sustituciones según pautas establecidas. - Ajusta recetas simples respetando proporciones dadas.	- Principios generales de sustitución en repostería. - Función de los ingredientes (estructura, dulzor, humedad). - Sustituciones básicas según restricción. - Ajustes simples en recetas.

Módulo 4: Técnicas y adecuaciones para restricciones alimentarias



Duración: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido
	ingredientes, según instrucciones dadas y bajo supervisión.	• Respeta procedimientos según normas de higiene y seguridad. • Reconoce cambios en el resultado de la preparación.	• Aplicación en preparaciones básicas.

Módulo 5: Costos básicos en repostería

Duración: 5 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido sugerido
UD 5.1 Cálculo básico de costos en repostería	El/la participante será capaz de calcular el costo total y el costo por unidad de elaboraciones simples de repostería, a partir de recetas e insumos definidos y según pautas dadas.	• Identifica las materias primas y sus cantidades en una receta. • Calcula el costo total de una elaboración simple. • Determina el costo por unidad o porción según rendimiento indicado. • Registra los datos de costo según formato proporcionado.	• Materias primas en repostería. • Cantidades y rendimientos básicos. • Costo total de receta. • Costo por unidad/porción. • Registro simple de costos (planilla básica). • Noción inicial de relación costo-precio.