

Sector: Gastronomía y servicios de alimentación

Código CIUO 08: 7512 – Panaderos, pasteleros y confiteros

Subsector: Elaboración de productos de panadería, pastelería y confitería

Fecha: mayo 2026

Confitería/Pastelería avanzada

Perfil de ingreso

El curso está dirigido a personas que cuenten con formación previa en Confitería/pastelería básica (Nivel 1) aprobada o experiencia comprobable en tareas de cocina 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 y aptitud 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:

- desempeñarse en entornos de producción de confitería y pastelería.
- elaborar productos mediante la aplicación de técnicas de nivel intermedio–avanzado, bajo supervisión general y de acuerdo con estándares de calidad establecidos.
- interpretar y ajustar formulaciones, considerando la función de los ingredientes y la relación entre variables de proceso y resultados, aplicando criterios técnicos para asegurar la calidad, estructura y estabilidad de los productos.

	• integrar masas, rellenos y coberturas en elaboraciones de mayor complejidad, evaluando su compatibilidad y condiciones de conservación. • aplicar herramientas para realizar ajustes en procesos y formulaciones ante requerimientos específicos, incluyendo adaptaciones para restricciones alimentarias. • participar en la planificación básica de la producción. • insertarse en establecimientos gastronómicos, servicios de catering o emprendimientos de pequeña escala, participando en la elaboración de productos para vitrina y eventos.
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: Fundamentos profesionales de confitería/panadería



Duración del módulo: 7 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.1 Organización del trabajo y mise en place avanzada	El/la participante será capaz de organizar el área de trabajo y el mise en place siguiendo secuencias establecidas y manteniendo condiciones de higiene y eficiencia.	- Organiza el espacio de trabajo según flujo productivo. - Dispone insumos de acuerdo a la secuencia de elaboración. - Aplica normas de higiene y manipulación de alimentos según procedimiento establecido. - Reconoce riesgos asociados a la manipulación de alimentos y adopta medidas preventivas. - Identifica prácticas seguras de limpieza, desinfección y orden. - Reconoce tiempos críticos. - Utiliza vocabulario técnico adecuado.	- Organización del espacio de trabajo. - Mise en place. - Secuencia de tareas y flujo de producción. - Roles de trabajo. - Comunicación en cocina. - Higiene y seguridad alimentaria. - Buenas prácticas de manipulación de alimentos. - Limpieza y desinfección de superficies, utensilios y equipos. - Control de contaminación cruzada.

Módulo 1: Fundamentos profesionales de confitería/panadería



Duración del módulo: 7 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.2 Formulación inicial y porcentajes	El/la participante será capaz de interpretar formulaciones a partir de recetas, analizando proporciones, función de los ingredientes y relaciones básicas entre componentes, para comprender su impacto en el resultado esperado.	• Identifica los componentes de una receta (ingredientes, proporciones, procedimiento general). • Reconoce relaciones proporcionales entre ingredientes. • Describe la función básica de los ingredientes en la formulación. • Interpreta variaciones simples en proporciones y anticipa su impacto en el resultado (textura, volumen, estabilidad). • Realiza ajustes básicos de cantidades manteniendo proporciones (escalado). • Utiliza vocabulario técnico básico para describir formulaciones y relaciones entre componentes.	• Lectura técnica de recetas: estructura de una formulación, orden lógico de ingredientes, interpretación de consignas. • Proporciones y relaciones básicas: relación entre ingredientes principales, noción de equilibrio en formulaciones. • Función de los ingredientes: estructura, humedad, grasa, dulzor. • Introducción a formulación: porcentaje en recetas, escalado, ajustes básicos de cantidades. • Relación formulación–resultado.

Módulo 1: Fundamentos profesionales de confitería/panadería

Duración del módulo: 7 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.3 Repaso integral de técnicas fundamentales en confitería	El/la participante será capaz de reconocer, repasar y aplicar de forma guiada las principales técnicas fundamentales de confitería/pastelería, unificando criterios técnicos y procedimientos operativos necesarios para abordar elaboraciones de nivel avanzado.	- Reconoce y describe las técnicas básicas de confitería previamente aprendidas. - Aplica procedimientos fundamentales siguiendo consignas técnicas establecidas. - Identifica puntos críticos de cada técnica y errores frecuentes. - Ajusta su práctica a estándares comunes de trabajo definidos para el curso. - Utiliza vocabulario técnico adecuado al describir procesos y resultados.	- Técnicas básicas: batido, mezclado, amasado, laminado, cocción y enfriado. - Principios de emulsión, aireación y estructura. - Control básico de tiempos y temperaturas. - Reconocimiento de fallas habituales y sus causas. - Homogeneización de criterios técnicos para el trabajo avanzado.

Módulo 2: Técnicas avanzadas de masas y bases de confitería/pastelería



Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.1 Masas batidas y espumosas	El/la participante será capaz de seleccionar, aplicar y ajustar técnicas avanzadas de masas batidas y espumosas, controlando la aireación, la emulsión y la estabilidad estructural, para obtener productos complejos, adecuados a distintos formatos, usos y condiciones de servicio.	- Organiza el orden de producción considerando batido, horneado y enfriado. - Selecciona el tipo de batido adecuado según el resultado esperado (volumen, textura, estabilidad y destino del producto). - Controla el punto de batido, la intensidad y el tiempo, logrando una correcta incorporación y retención de aire. - Aplica criterios técnicos para equilibrar aire, grasa, azúcar y harina, obteniendo estructuras estables antes y después de la cocción.	- Fundamentos técnicos: Función del aire como agente estructurante, control de aireación y emulsión, tipos de espumas (estables e inestables), función del huevo, la grasa y el azúcar. - Técnicas avanzadas de batido: espumoso, cremado y emulsión. - Identificación de errores técnicos y estrategias de corrección. - Integración de rellenos livianos. - Planificación básica de producción. - Productos de referencia: Genoise / bizcochuelo técnico para armado, bizcochuelo para tortas de capas, Carrot cake, Pavlova, tortas invertidas, tortas europeas clásicas (Ópera, Sacher).

Módulo 2: Técnicas avanzadas de masas y bases de confitería/pastelería

Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		- Reconoce fallas frecuentes en masas batidas y ajusta el procedimiento para corregirlas. - Adapta la técnica de batido a distintos moldes, formatos, rellenos y armados posteriores, manteniendo la calidad del producto. - Integra rellenos y coberturas. - Aplica rellenos y coberturas simples a base de chocolate respetando la estructura y estabilidad de masas aireadas.	Adecuación técnica al destino del producto: vitrina, armado, postre individual o evento.

Módulo 2: Técnicas avanzadas de masas y bases de confitería/pastelería

Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.2 Masas quebradas y sablée	El/la participante será capaz de seleccionar, aplicar y ajustar técnicas avanzadas de masas quebradas, controlando la formación de estructura, el reposo, la cocción y la integración de rellenos, para obtener bases estables y de calidad profesional.	• Selecciona el tipo de masa quebrada adecuado según el producto final y el tipo de relleno. • Aplica correctamente la técnica de arenado o emulsión corta, evitando el desarrollo indeseado de gluten. • Controla los tiempos de reposo y relajación de la masa, ajustándolos a las condiciones de trabajo. • Ejecuta la cocción en blanco y final de forma precisa, logrando color, textura y estabilidad adecuados. • Integra chocolate como relleno, cobertura o barrera de humedad sin afectar friabilidad ni cocción de la masa.	• Fundamentos técnicos: Función de la materia grasa en la friabilidad, relación grasa–azúcar–harina, desarrollo de gluten y su control. • Técnicas avanzadas de elaboración: Arenado vs. emulsión corta, reposo y estirado, cocción en blanco y sellado de bases. • Identificación de errores técnicos y estrategias de corrección. • Integración de rellenos. • Ganache estructural, chocolate como base de relleno y terminaciones simples para tartas y masas secas. • Planificación básica de producción.

Módulo 2: Técnicas avanzadas de masas y bases de confitería/pastelería



Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		- Reconoce fallas frecuentes (retracción, dureza, humedad excesiva) y ajusta el proceso para corregirlas. - Ajusta proporciones para diferentes formatos y usos. - Selecciona rellenos compatibles con la base elaborada.	Productos de referencia: tartas francesas, sablée bretona, cheesecake horneado, rogel, frola avanzada, tartas de frutas.
UD 2.3 Masas laminadas y hojaldradas	El/la participante será capaz de aplicar técnicas avanzadas de laminado y hojaldrado, controlando temperatura, plasticidad, pliegues y reposos, organizando la producción	- Planifica secuencia de producción por etapas. - Controla la temperatura de la masa y de la materia grasa durante el proceso. - Ejecuta pliegues regulares y reposos controlados. - Identifica fallas frecuentes (rotura de capas, falta de desarrollo, fuga de	- Fundamentos del laminado: Función de la materia grasa en capas, plasticidad y temperatura, relación masa-grasa. - Técnicas avanzadas: Hojaldre clásico y rápido, tipos de pliegues y secuencias, reposos y relajación. - Planificación de producción escalonada. - Integración de rellenos y cremas.

Módulo 2: Técnicas avanzadas de masas y bases de confitería/pastelería



Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	por etapas e integrando rellenos.	materia grasa) y ajusta el procedimiento. • Selecciona y aplica chocolate apto para horneado o terminación, preservando el desarrollo del hojaldrado. • Evalúa el desarrollo del hojaldrado en el producto final. • Integra rellenos y cremas.	• Chocolate en rellenos resistentes al calor y baños post-cocción para piezas hojaldradas de vitrina. • Control de calidad: Lectura del desarrollo de capas, corrección de errores técnicos. • Productos de referencia: Milhojas, vol-au-vent, strudel, piezas hojaldradas de vitrina.
UD 2.4 Masas leudadas dulces	El/la participante será capaz de elaborar masas leudadas dulces avanzadas, controlando fermentación y estructura, y organizando tiempos de producción y armado, integrando rellenos	• Controla la fermentación según tiempo, temperatura y humedad ambiental. • Ajusta el amasado en función del grado de enriquecimiento de la masa. • Reconoce el punto óptimo de fermentación y horneado.	• Fundamentos de fermentación: Acción de la levadura, desarrollo del gluten, relación fermentación–estructura. • Técnicas avanzadas: Amasado y reposos, fermentación directa y controlada, enriquecimiento de masas dulces. • Planificación básica de la producción.

Módulo 2: Técnicas avanzadas de masas y bases de confitería/pastelería

Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	y terminaciones adecuadas según el producto final.	- Integra rellenos antes o después de la cocción según técnica. - Incorpora chocolate como relleno o cobertura considerando fermentación, horneado y estabilidad del producto. - Identifica fallas frecuentes (sobrefermentación, baja estructura, miga compacta) y corrige el proceso.	- Integrado de rellenos. - Rellenos de chocolate pre y post-cocción, glaseados simples y terminaciones para piezas fermentadas. - Productos de referencia: Pan dulce genovés, roscas dulces rellenas, facturas especiales, brioche.
UD 2.5 Masa choux y preparaciones aireadas	El/la participante será capaz de aplicar técnicas avanzadas de masa choux y preparaciones aireadas, controlando el escaldado, el vapor y la estructura, y planificando el armado con rellenos y cobertura,	- Ejecuta correctamente el proceso de escaldado. - Controla la incorporación de huevos según la consistencia de la masa. - Maneja el horneado para asegurar el correcto desarrollo por vapor. - Evalúa la estructura interna y externa del producto.	- Fundamentos técnicos de la masa choux: Función del escaldado, rol del vapor en la estructura, relación hidratación–estructura. - Técnicas avanzadas: Dosificación y formado, horneado y secado, integración de rellenos. - Planificación básica de la producción.

Módulo 2: Técnicas avanzadas de masas y bases de confitería/pastelería



Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	asegurando estabilidad y presentación profesional.	- Organiza la producción considerando etapas de elaboración y de servicio. - Integra rellenos y coberturas manteniendo estructura del producto. - Integra chocolate en rellenos y coberturas controlando fluidez, secado y estabilidad estructural. - Reconoce y corrige fallas frecuentes (colapso, humedad interna, falta de desarrollo).	- Integración de rellenos, coberturas y baños. - Ganaches de relleno, coberturas simples y decoraciones funcionales para piezas de masa choux. - Productos de referencia: éclairs, profiteroles, Saint Honoré, piezas de vitrina con choux.
UD 2.6 Adaptaciones técnicas para restricciones alimentarias	El/la participante será capaz de analizar y aplicar adaptaciones en formulaciones de confitería/pastelería para restricciones alimentarias,	- Identifica función tecnológica de ingredientes a sustituir. - Selecciona alternativas según objetivo técnico. - Evalúa impacto de sustituciones en textura, volumen y conservación.	- Función estructural de ingredientes clave (harina, huevo, azúcar, grasa). - Sustituciones: impacto en estructura y comportamiento. - Balance y reformulación básica.

Módulo 2: Técnicas avanzadas de masas y bases de confitería/pastelería



Duración del módulo: 60 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	evaluando el impacto de sustituciones en la estructura, textura y estabilidad de los productos.	• Ajusta proporciones y procedimientos según resultado esperado. • Fundamenta decisiones en criterios técnicos.	• Estabilidad y conservación en productos adaptados. • Criterios de calidad en productos con restricciones.

BORNI

Módulo 3: Cremas, rellenos, chocolate y estructuras en confitería/pastelería



Duración: 35 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.1 Cremas base y sistemas de relleno	El/la participante será capaz de elaborar y ajustar cremas base de confitería, analizando la función de sus componentes y su comportamiento en diferentes condiciones, para su aplicación en rellenos y armados.	• Elabora cremas base respetando procedimientos técnicos establecidos. • Identifica la función de cada ingrediente en la estructura final. • Relaciona proporciones con textura, estabilidad y uso. • Evalúa comportamiento de la crema en frío, temperatura ambiente y armado. • Ajusta consistencia según aplicación (relleno, cobertura, base estructural). • Detecta fallas (corte, exceso de fluidez, inestabilidad) y propone correcciones fundamentadas.	• Tipos de cremas base: emulsiones, cremas cocidas, aireadas. • Función de ingredientes: agua, grasa, azúcar, proteínas, espesantes. • Estructura y estabilidad: emulsión, coagulación, aireación. • Variables críticas: temperatura, agitación, proporciones. • Comportamiento según uso: relleno, cobertura, base estructural. • Conservación básica y riesgos microbiológicos asociados.

Módulo 3: Cremas, rellenos, chocolate y estructuras en confitería/pastelería

Duración: 35 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		- Determina condiciones de conservación según composición de la crema elaborada. - Selecciona métodos de conservación adecuados según contenido de agua, grasa y uso previsto.	
UD 3.2 Cremas base y sistemas de relleno	El/la participante será capaz de elaborar rellenos e inserciones, analizando su comportamiento estructural y su interacción con distintas bases, para asegurar	- Selecciona el tipo de relleno según producto y condiciones de servicio. - Evalúa compatibilidad entre relleno y masa/base. - Controla consistencia, humedad y estabilidad del relleno. - Analiza migración de humedad entre componentes.	- Tipos de rellenos: cremosos, gelificados, frutales, estructurales. - Actividad de agua y su impacto en conservación. - Migración de humedad entre capas. - Estabilidad en sistemas multicapa. - Balance de dulzor, acidez y textura. - Interacción relleno–base–cobertura.

Módulo 3: Cremas, rellenos, chocolate y estructuras en confitería/pastelería

Duración: 35 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	estabilidad y calidad del producto final.	• Ajusta formulaciones según requerimientos de conservación. • Identifica fallas (sinéresis, escurrimiento, cristalización) y propone correcciones. • Estima vida útil básica del relleno en función de su composición y actividad de agua. • Evalúa el impacto del relleno en la conservación del producto final.	
UD 3.3 Chocolate aplicado a confitería	El/la participante será capaz de aplicar técnicas de trabajo con chocolate para rellenos, coberturas y terminaciones, comprendiendo su comportamiento físico y su	• Selecciona chocolate según uso (relleno, cobertura, decoración). • Controla temperatura de trabajo según procedimiento. • Evalúa fluidez y comportamiento en aplicación.	• Composición del chocolate: grasa, sólidos, azúcar. • Principios de cristalización (noción aplicada, no especializada). • Control de temperatura y fluidez.

Módulo 3: Cremas, rellenos, chocolate y estructuras en confitería/pastelería

Duración: 35 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	impacto en la estabilidad del producto.	• Aplica chocolate en rellenos, coberturas y detalles funcionales. • Identifica problemas (opacidad, textura arenosa, mala cristalización) y ajusta el proceso. • Integra el chocolate sin comprometer la estabilidad del producto. • Reconoce estados de cristalización adecuados para distintas aplicaciones" • Ajusta temperatura de trabajo según comportamiento observado.	• Aplicaciones: ganache, baños, coberturas, detalles. • Estabilidad del chocolate en distintos entornos. • Problemas frecuentes y corrección.



Módulo 3: Cremas, rellenos, chocolate y estructuras en confitería/pastelería



Duración: 35 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.4 Estructura, armado y estabilidad de productos complejos	El/la participante será capaz de diseñar y ejecutar el armado de productos de confitería de varias capas, analizando la relación entre sus componentes para asegurar estabilidad estructural y calidad final.	• Planifica el armado considerando peso, humedad y soporte estructural. • Selecciona combinaciones compatibles entre masas, rellenos y coberturas. • Evalúa estabilidad del producto en distintas condiciones. • Controla proporciones y distribución de capas. • Identifica riesgos estructurales (colapso, deslizamiento, humedad) y ajusta el armado. • Fundamenta decisiones en criterios técnicos.	• Estructura en productos multicapa. • Relación entre componentes: base–relleno–cobertura. • Distribución de cargas y estabilidad. • Control de humedad y migración. • Técnicas de armado. • Conservación y vida útil básica. • Adaptación según formato: vitrina, evento, porcionado.

Módulo 3: Cremas, rellenos, chocolate y estructuras en confitería/pastelería



Duración: 35 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
		Define condiciones de conservación según estructura, rellenos y formato final.	

BORNA

Módulo 4: Integración técnica y producción en confitería/pastelería

Duración: 18 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 4.1 Planificación técnica de producción en confitería	El/la participante será capaz de planificar la producción de confitería/pastelería, organizando procesos, tiempos y recursos, en función de una demanda concreta, considerando criterios técnicos y operativos.	• Interpreta una consigna de producción (tipo de servicio, volumen, tiempos). • Define secuencia lógica de elaboración según técnicas involucradas. • Identifica tiempos críticos (fermentación, enfriado, armado, conservación). • Organiza mise en place en función del plan de producción. • Ajusta la planificación ante imprevistos simples manteniendo la coherencia técnica.	• Planificación de producción en confitería/pastelería. • Secuenciación de procesos. • Identificación de tiempos críticos. • Organización del trabajo y coordinación de tareas. • Relación entre planificación y calidad del producto final.

Módulo 4: Integración técnica y producción en confitería/pastelería

Duración: 18 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 4.2 Integración técnica de productos	El/la participante será capaz de diseñar y elaborar productos de confitería/pastelería integrando distintas técnicas, analizando la compatibilidad entre componentes para asegurar estabilidad y calidad.	• Selecciona masas, rellenos y coberturas según criterios técnicos. • Justifica la combinación de componentes en función de textura, humedad y estabilidad. • Evalúa compatibilidad entre estructuras (base–relleno–cobertura). • Controla proporciones y distribución de capas. • Detecta incompatibilidades y ajusta la propuesta.	• Integración de técnicas: masas, cremas, rellenos y chocolate. • Compatibilidad estructural entre componentes. • Balance de texturas y humedad. • Diseño técnico de productos (no solo selección). • Ajustes según condiciones de servicio.



Módulo 4: Integración técnica y producción en confitería/pastelería

Duración: 18 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 4.3 Presentación profesional: decoración y presentación para vitrina y mesa dulce	El/la participante será capaz de: • aplicar técnicas básicas de decoración funcional, utilizando coberturas, chocolate y pastas modelables simples, para lograr terminaciones acordes al producto y al contexto de servicio. • diseñar y montar presentaciones de confitería/pastelería para vitrina y mesas dulces, aplicando criterios básicos de estética, equilibrio visual y	• Aplica decoraciones simples sin comprometer la estructura del producto. • Utiliza fondant y pasta de goma en coberturas y figuras básicas. • Evalúa la adecuación estética y funcional de la decoración. • Organiza productos considerando colores, volúmenes y alturas. • Aplica criterios de estética acordes al tipo de servicio. • Dispone los productos facilitando el acceso y la reposición. • Evalúa el impacto visual de la presentación final.	• Uso básico de fondant y pasta de goma. • Decoración con chocolate: hilos, baños, detalles funcionales. • Principios básicos de estética aplicada a confitería/pastelería. • Diseño de vitrinas: orden, rotación y conservación. • Montaje de mesas dulces: variedad, equilibrio y coherencia visual. • Presentación adaptada a eventos y celebraciones.

Módulo 4: Integración técnica y producción en confitería/pastelería



Duración: 18 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	funcionalidad del servicio.		
UD 4.4 Ejecución, ajuste y control de calidad	El/la participante será capaz de ejecutar producciones integradas, evaluando resultados y aplicando ajustes técnicos para cumplir con estándares definidos.	• Ejecuta productos respetando planificación y procedimientos. • Controla puntos críticos durante la elaboración. • Evalúa resultados en función de criterios técnicos (estructura, textura, estabilidad). • Identifica desviaciones respecto al estándar esperado. • Propone y aplica ajustes fundamentados.	• Control de calidad en confitería. • Parámetros de evaluación: textura, volumen, estabilidad, conservación. • Identificación de desvíos. • Ajuste de procesos en función del resultado. • Registro básico de resultados (noción de estandarización).