

**PENSUM CARRERA  
CHEF PATISSIER  
(PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA  
(PENSUM 18 MESES HABLES))**

**CHEF PATISSIER INTERNACIONAL**

**PERFIL DEL EGRESADO**

Formar profesionales altamente capacitados en el arte de la panadería, repostería y pastelería internacional, con sólidos conocimientos técnicos, innovadores y sensibilidad estética, capaces de dominar las técnicas clásicas y contemporáneas de distintas culturas. Además, liderar procesos productivos que le permitan destacarse en entornos gastronómicos exigente y multiculturales.

**COMPETENCIAS PROFESIONALES:**

- **Dominio de técnicas internacionales:** Aplica técnicas clásicas, recetas de autor, técnicas de vanguardia e innovadora y tendencias contemporáneas.
- **Desarrollo creativo:** Capacidad para diseñar postres únicos, equilibrar sabores, texturas y presentación de creaciones con alto valor estético.
- **Gestión y liderazgo:** Formación en administración de obradores, control de calidad, costos y coordinación de equipos.
- **Sostenibilidad y ética profesional:** Uso responsable de ingredientes, reducción de mermas y respeto por las tradiciones culturales.
- **Proyección internacional:** Apto para trabajar en hoteles, restaurantes, cruceros, boutiques de pastelería y competencias culinarias internacionales.

**PENSUM CARRERA  
CHEF PATISSIER  
(PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA  
(PENSUM 18 MESES HABLES))**

Nº DE CLASES	MATERIA	Nº DE HORAS	UNIDAD DE CREDITO
<b>UNIDAD I (TEORICA)</b>			
CLASE 1-2	Historia de la Panadería, Brigada de cocina	10 Horas	3
CLASE 3-4	Ética Gastronómica	10 Horas	3
CLASE 5-6	Costos	10 Horas	3
CLASE 7-8	Emprendimiento	10 Horas	3
CLASE 9-10	Nutrición	10 Horas	3
CLASE 11-12	Etiqueta y protocolo	10 Horas	3
CLASE 13-14	Manipulación de alimentos	10 Horas	3
<b>UNIDAD II (PRACTICA) MODULO PANADERÍA</b>			
<b>PANADERIA SALADA</b>			
CLASE 15	Iniciación a la Elaboración del pan: Pan Canilla, Pan Banquete.	5 Horas	3
CLASE 16	Pan Español, Pan Rustico.	5 Horas	3
CLASE 17	Pan sobado, Pan Francés.	5 Horas	3
CLASE 18	Pan Elaborado con pre-fermentos (masas madres): Pan Campesino, Pan Ciabbatta.	5 Horas	3
CLASE 19	Pan para comida rápida, Pan de Perro Caliente (hot-dog), Pan de Hamburguesa.	5 Horas	3
CLASE 20	Pan de Molde, Pan Sub-Marino.	5 Horas	3
CLASE 21	Pan Plano, Pan Pita o Pan Árabe, Pan Hallulla.	5 Horas	3
CLASE 22	Pizza , Focaccia .	5 Horas	3
CLASE 23	Pan Semi Dulce: Pan Brioche , Pan Asiático.	5 Horas	3
CLASE 24	Pan para Celiacos: Pan Integral, Pan de Avena, Pan 4 cereales, Pan de Espinacas con Salvado de Trigo	5 Horas	3
CLASE 25	Panadería Navideña: Pan de Jamón, Rosca de Reyes.	5 Horas	3
CLASE 26	Panadería tendencia.	5 Horas	3
<b>PANADERIA DULCE</b>			
CLASE 27	Pan de leche, Pan Maíz.	5 Horas	3
CLASE 28	Trenza Azucarada, Trenza de Chocolate.	5 Horas	3
CLASE 29	Pan Relleno Dulce: Pan de Queso, Acema de Bocadillo y Queso.	5 Horas	3
CLASE 30	Bolitas de Queso, Pan de Dios, Bolitas en Cruz.	5 Horas	3
CLASE 31	Bollería Salada: Cachitos de Jamón, Almojábanas.	5 Horas	3
CLASE 32	Bollería Dulce: Golfeados: Cinamon Roll, Quesadillas.	5 Horas	3
CLASE 33	<b>FINAL MODULO PANADERÍA</b>	5 Horas	10
<b>UNIDAD III (PRACTICA) MODULO REPOSTERÍA</b>			
CLASE 34	Introducción a la Repostería	5 Horas	3
CLASE 35	Manejo de Bouillas. (Uso, identificación de boquillas).	5 Horas	3
CLASE 36	Tipos de mezclas: Tortas y bizcochos, Torta Pesada, Bizcocho, Torta Esponjosa.	5 Horas	3
CLASE 37	Tortas pesadas: torta de Chocolate, torta Marmoleada de colores, torta Marmoleada de Chocolate.	5 Horas	3
CLASE 38	Torta Pesadas: Frisos, Torta domino, Buttercream, Ganache de Chocolate	5 Horas	3
CLASE 39	Cubiertas: Fondant, Pasta de Goma, Cubierta Ray, CMC Liquido	5 Horas	3
CLASE 40	Elaboración y decoración de Cupcakes: Cupcakes de Vainilla, Cupcakes de Chocolate , Buttercream, Crema de Chocolate.	5 Horas	3

CLASE 41	Elaboración y decoración de Galletas: Galletas Básicas de Vainilla, Glasé Real, Cubierta de Fondant.	5 Horas	3
CLASE 42	Repostería tendencia.	5 Horas	3
CLASE 43	Técnicas Básicas de decoración: Tortas Pesadas, Cubierta Fondant, Buttercream	5 Horas	3
CLASE 44	Técnicas Básicas de decoración: Torta esponjosa, Buttercream, Papel de Arroz).	5 Horas	3
CLASE 45	Técnicas de decoración: Crema (fault line Cake), Torta esponjosa, Buttercream de Merengue Suizo	5 Horas	3
CLASE 46	Tallado y Escultura en Torta: Torta pesada, Buttercream.	5 Horas	3
CLASE 47	Pintura Sobre Fondant (Fondant Especial para pintar, Dibujo y Pintado de imágenes).	5 Horas	3
CLASE 48	Elaboración de flores y Hojas (Rosas, Calas, Hojas, Mariposas, Brillo Gel).	5 Horas	3
CLASE 49	Decoración con Flores y Hojas, Decoración de maqueta con Flores y Hojas, Técnicas de cascada, Brillo gel	5 Horas	3
CLASE 50	Moldeado de Figuras de animales (Pasta de goma, Maqueta, Glasé real).	5 Horas	3
CLASE 51	Técnicas de Gala, Glasé Real	5 Horas	3
CLASE 52	Técnicas de Gala, Maqueta forrada con Fondant, Técnicas drapeados, acolchados, conchas, faralaos y plises	5 Horas	3
CLASE 53	Clase Navideña, Casa de Galletas de Jengibre, panettone, torta negra.	5 Horas	3
CLASE 54	Gelatinas.	5 Horas	3
CLASE 55	Chocolatería	5 Horas	3
CLASE 56	<b>FINAL MODULO REPOSTERÍA</b>	5 Horas	10
<b>UNIDAD IV (PRACTICA) MODULO PASTELERÍA</b>			
CLASE 57	Introducción a la Pastelería	5 Horas	3
CLASE 58	Cremas y merengues (cremas frías): Mousse de chocolate, Mousse helado guanaba , Merengues (Francés/Italiano).	5 Horas	3
CLASE 59	Cremas Calientes: Quesillo tradicional, Flan de Casa.	5 Horas	3
CLASE 60	Masas Batidas Livianas: Brazo Gitano de chocolate, Brazo Gitano crema de café bizcocho de chocolate, Brazo de Reina mermelada de guayaba.	5 Horas	3
CLASE 61	Masas Batidas Livianas: Torta Fría Choco parchita, Bizcocho de vainilla, Buttercream de chocolate, Mermelada de Parchita, Armada y decoración de la torta.	5 Horas	3
CLASE 62	Masas Batidas Pesadas: Torta Volteada de Piña, Torta de Zanahoria y crema de queso.	5 horas	3
CLASE 63	Masas Batidas Pesadas: Tortas Especiales de Chocolate, Torta Red Velvet, Brownie.	5 Horas	3
CLASE 64	Masas Quebradas: Masa dulce Sucre, Pie de Parchita, (crema fría/merengue), Tartaletas de Frutas, (crema pastelera),(Brillo gel)	5 Horas	3
CLASE 65	Masa Dulce Frolla: Tarta de Manzana, Tarta de guayaba.	5 Horas	3
CLASE 66	Masa Dulce Sucre: CheezCake (clásico), CheezCake de Chocolate.	5 Horas	3
CLASE 67	Masas Leudadas: Stollen de Dresolen, Donas, Berlinese.	5 horas	3
CLASE 68	Masas Leudadas Laminadas: Masa Danesa, Facturas dulces, Croissant	5 Horas	3
CLASE 69	Masas Laminadas: Hojaldre, Pañuelos, Palmeritas, Canollis, Masa Hojaldre rápido.	5 Horas	3
CLASE 70	Pastelería tendencia.	5 Horas	3
CLASE 71	Tortas Especiales: Torta Sacher, Marquesa de Chocolate.	5 Horas	3
CLASE 72	Tortas Especiales: Tiramisú (crema café), Selva Negra.	5 Horas	3
CLASE 73	Tortas Especiales: Torta de Queso, Torta Quesillo.	5 Horas	3
CLASE 74	Pasta Choux, Profiteroles, Paris Brest con crema de avellana.	5 Horas	3
CLASE 75	Galletas Irán, Pasta Seca, Alfajores, Galletas con Chispas de chocolate	5 Horas	3
CLASE 76	Pastelería Tendencia	5 Horas	3
CLASE 77	Final Módulo Pastelería	5 Horas	10
CLASE 78	Pasantías	80 Horas	10
CLASE 79	Banquete de grado	24 Horas	10
<b>TOTAL</b>			
<b>79 CLASES</b>		<b>469 Horas</b>	<b>239 UC</b>