

Diplomado de Panadería y Pastelería

📶 A distancia ⌚ 102 Horas 🌐 www.iplacex.cl

 **Iplacex**
enovus

En este Diplomado el estudiante será capaz de realizar preparaciones saladas y dulces de panadería y pastelería de acuerdo a los procesos productivos respetando normas de higiene, seguridad y calidad, para desarrollar su propio emprendimiento o trabajar en pastelerías boutiques, hoteles y restaurantes de acuerdo a requerimientos específicos.

4 INSTITUCION
ACREDITADA
NIVEL AVANZADO
AÑOS Hasta octubre 2025


Comisión Nacional
de Acreditación
CNA-Chile

GESTIÓN INSTITUCIONAL Y DOCENCIA DE PREGRADO

Diplomado de Panadería y Pastelería

Plan de estudios

Módulo 1

Higiene y manipulación de alimentos

Contenidos Clave:

- Normas de higiene y seguridad, según reglamento sanitario
 - ETAS
 - Conservación de alimentos
 - Seguridad y prevención de riesgos en el trabajo
 - Acciones de riesgo asociados a la producción
 - Condiciones de riesgo asociados a la producción
 - Prevención de Riesgos
-

Módulo 2

Masas tradicionales y masa madre

Contenidos Clave:

- Trigo y tipos de harina
 - Ingredientes básicos de panificación
 - Ingredientes enriquecedores
 - Diferencias entre panes nacionales e internacionales
 - Etapas de panificación
 - Masas tradicionales
 - Masas madres
 - Masas Francesas
 - Masas Sobadas
 - Masas soft
 - Masas dulces de levadura
 - Masas de hoja
 - Fichas técnicas
-

Módulo 3

Panes especiales y saborizados

Contenidos Clave:

- Tipos de cereales
 - Fermentaciones especiales de masas madres.
 - Panes saborizados.
 - Características de panes especiales y panes saborizados
 - Etapas de panificación panes especiales: pita, pumpernickel, fugazza, foccacia, etc.
 - Masas saborizadas y multicereales
 - Panes, formatos
 - Fermentaciones largas
 - Panes toscanos
 - Panes rellenos
 - Fichas técnicas
-

Módulo 4

Pastelería Básica

Contenidos Clave:

- Galletas
 - Tortas simples
 - Pasteles en formato individual
 - Semifríos
 - Tartas
 - Montaje y decoración
-

Módulo 5

Pastelería avanzada

Contenidos Clave:

- Pastelería clásica y tradicional
 - Masas fermentadas Bollería y briochería
 - Chocolatería y bombonería
 - Tortas especiales internacionales
 - Pastelería Moderna
 - Pasteles individuales
 - Pastelería francesa
 - Montaje y decoración
-

Metodología de enseñanza aprendizaje

Los métodos de enseñanza y aprendizaje están centrados en el estudiante como elemento central. Se utilizan metodologías que incorporan diversas estrategias que favorecen la aplicación de contenidos a través del desarrollo de ejercicios, la práctica a través de talleres presenciales participativos, lo que permite el desarrollo integral durante el proceso de enseñanza aprendizaje para el logro de las competencias declaradas.

Evaluaciones:

Para aprobar el diplomado, el estudiante deberá realizar las siguientes evaluaciones:

Módulo I: Evaluación donde se evidencie el dominio de los conceptos fundamentales de higiene, seguridad y manipulación de alimentos. Situación evaluativa: preguntas de selección única; instrumento de evaluación: alternativas.

Módulo II al V: Evaluación práctica en taller, realizando preparaciones específicas de forma individual y grupal. Situación evaluativa: Ejecución práctica; instrumento de evaluación: escala de valoración.

Módulo III: Evaluación final que consiste en una preparación integradora donde se evidencie la aplicación de normas de higiene, seguridad, calidad y técnicas para el cumplimiento de estándares productivos. Situación evaluativa: Ejecución práctica; instrumento de evaluación: escala de valoración.