PENSUM CARRERA CHEF PATISSIER

(PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA)

(PENSUM 18 MESES HÁBILES)

CHEF PATISSIER INTERNACIONAL

PERFIL DEL EGRESADO

Formar profesionales highly 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 DE MATERIAS

CHEF PATISSIER INTERNACIONAL

#	CÓDIGO	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	UC	HORAS
1	88	UNIDAD I	INTRODUCCIÓN A LA PANADERIA	3	10
2	89	UNIDAD I	ÉTICA GASTRONÓMICA	3	10
3	90	UNIDAD I	COSTOS	3	10
4	91	UNIDAD I	EMPRENDIMIENTO	3	10
5	92	UNIDAD I	NUTRICIÓN	3	10
6	93	UNIDAD I	ETIQUETA Y PROTOCOLO	3	10
7	94	UNIDAD I	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	3	10
8	95	UNIDAD II	PAN CANILLA, PAN BANQUETE.	3	5
9	96	UNIDAD II	PAN ESPAÑOL, PAN RUSTICO.	3	5
10	97	UNIDAD II	PAN SOBADO, PAN FRANCÉS.	3	5
11	98	UNIDAD II	PRE-FERMENTOS: MASAS MADRES: PAN CAMPESINO, PAN CIABBATTA.	3	5
12	99	UNIDAD II	PAN PARA COMIDA RÁPIDA, PAN DE PERRO CALIENTE (HOT-DOG), PAN DE HAMBURGUESA.	3	5
13	100	UNIDAD II	PAN DE MOLDE, PAN SUB-MARINO.	3	5
14	101	UNIDAD II	PAN PLANO, PAN PITA O PAN ÁRABE, PAN HALLULLA.	3	5
15	102	UNIDAD II	PIZZA , FOCACCIA .	3	5
16	103	UNIDAD II	PAN SEMI DULCE: PAN BRIOCHE , PAN ASIÁTICO.	3	5
17	104	UNIDAD II	PAN PARA CELIACOS: PAN INTEGRAL, PAN DE AVENA, PAN 4 CEREALES, PAN DE ESPINACAS CON SALVADO DE TRIGO	3	5

#	CÓDIGO	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	UC	HORAS
18	105	UNIDAD II	PANADERÍA NAVIDEÑA: PAN DE JAMÓN, ROSCA DE REYES.	3	5
19	106	UNIDAD II	PANADERÍA TENDENCIA.	3	5
20	107	UNIDAD II	PAN DE LECHE, PAN MAÍZ.	3	5
21	108	UNIDAD II	TRENZA AZUCARADA, TRENZA DE CHOCOLATE.	3	5
22	109	UNIDAD II	PAN RELLENO DULCE: PAN DE QUESO, ACEMA DE BOCADILLO Y QUESO.	3	5
23	110	UNIDAD II	BOLITAS DE QUESO, PAN DE DIOS, BOLITAS EN CRUZ.	3	5
24	111	UNIDAD II	BOLLERÍA SALADA: CACHITOS DE JAMÓN, ALMOJÁBANAS.	3	5
25	112	UNIDAD II	BOLLERÍA DULCE: GOLFEADOS: CINAMON ROLL, QUESADILLAS.	3	5
26	113	UNIDAD II	FINAL MODULO PANADERÍA	10	5
27	114	UNIDAD III	INTRODUCCIÓN A LA REPOSTERÍA	3	5
28	115	UNIDAD III	MANEJO DE BOUILLAS. (USO, IDENTIFICACIÓN DE BOQUILLAS).	3	10
29	116	UNIDAD III	TIPOS DE MEZCLAS: TORTAS Y BIZCOCHOS, TORTA PESADA, BIZCOCHO, TORTA ESPONJOSA.	3	5
30	117	UNIDAD III	TORTAS PESADAS: TORTA DE CHOCOLATE, TORTA MARMOLEADA DE COLORES, TORTA MARMOLEADA DE CHOCOLATE.	3	5
31	118	UNIDAD III	TORTA PESADAS: FRISOS, TORTA DOMINO, BUTTERCREAM, GANACHE DE CHOCOLATE	3	5
32	119	UNIDAD III	CUBIERTAS: FONDANT, PASTA DE GOMA, CUBIERTA RAY, CMC LIQUIDO	3	5

#	CÓDIGO	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	UC	HORAS
33	120	UNIDAD III	ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE CUPCAKES: CUPCAKES DE VAINILLA, CUPCAKES DE CHOCOLATE , BUTTERCREAM, CRE	3	5
34	121	UNIDAD III	ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE GALLETAS: GALLETAS BÁSICAS DE VAINILLA, GLASÉ REAL, CUBIERTA DE FONDANT.	3	5
35	122	UNIDAD III	REPOSTERÍA TENDENCIA.	3	5
36	123	UNIDAD III	TÉCNICAS BÁSICAS DE DECORACIÓN: TORTAS PESADAS, CUBIERTA FONDANT, BUTTERCREAM	3	5
37	124	UNIDAD III	TÉCNICAS BÁSICAS DE DECORACIÓN: TORTA ESPONJOSA, BUTTERCREAM, PAPEL DE ARROZ).	3	5
38	125	UNIDAD III	TÉCNICAS DE DECORACIÓN: CREMA (FAULT LINE CAKE), TORTA ESPONJOSA, BUTTERCREAM DE MERENGUE SUIZO	3	5
39	126	UNIDAD III	TALLADO Y ESCULTURA EN TORTA: TORTA PESADA, BUTTERCREAM.	3	5
40	127	UNIDAD III	PINTURA SOBRE FONDANT (FONDANT ESPECIAL PARA PINTAR, DIBUJO Y PINTADO DE IMÁGENES).	3	5
41	128	UNIDAD III	ELABORACIÓN DE FLORES Y HOJAS (ROSAS, CALAS, HOJAS, MARIPOSAS, BRILLO GEL).	3	5
42	129	UNIDAD III	DECORACIÓN CON FLORES Y HOJAS, DECORACIÓN DE MAQUETA CON FLORES Y HOJAS, TÉCNICAS DE CASCADA, BRILLO	3	5
43	130	UNIDAD III	MOLDEADO DE FIGURAS DE ANIMALES (PASTA DE GOMA, MAQUETA, GLASÉ REAL).	3	5
44	131	UNIDAD III	TÉCNICAS DE GALA, GLASÉ REAL	3	5

#	CÓDIGO	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	UC	HORAS
45	132	UNIDAD III	TÉCNICAS DE GALA, MAQUETA FORRADA CON FONDANT, TÉCNICAS DRAPEADOS, ACOLCHADOS, CONCHAS, FARALAOS Y P	3	5
46	133	UNIDAD III	CLASE NAVIDEÑA, CASA DE GALLETAS DE JENGIBRE, PANETTONE, TORTA NEGRA.	3	5
47	134	UNIDAD III	GELATINAS.	3	5
48	135	UNIDAD III	CHOCOLATERÍA	3	5
49	136	UNIDAD III	FINAL MODULO REPOSTERÍA	10	5
50	137	UNIDAD IV	INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA	3	5
51	138	UNIDAD IV	CREMAS Y MERENGUES (CREMAS FRÍAS): MOUSSE DE CHOCOLATE, MOUSSE HELADO GUANABA , MERENGUES (FRANCÉS-I	3	5
52	139	UNIDAD IV	CREMAS CALIENTES: QUESILLO TRADICIONAL, FLAN DE CASA.	3	5
53	140	UNIDAD IV	MASAS BATIDAS LIVIANAS: BRAZO GITANO DE CHOCOLATE, BRAZO GITANO CREMA DE CAFÉ BIZCOCHO DE CHOCOLATE,	3	5
54	141	UNIDAD IV	MASAS BATIDAS LIVIANAS: TORTA FRÍA CHOCO PARCHITA, BIZCOCHO DE VAINILLA, BUTTERCREAM DE CHOCOLATE, M	3	5
55	142	UNIDAD IV	MASAS BATIDAS PESADAS: TORTA VOLTEADA DE PIÑA, TORTA DE ZANAHORIA Y CREMA DE QUESO.	3	5
56	143	UNIDAD IV	MASAS BATIDAS PESADAS: TORTAS ESPECIALES DE CHOCOLATE, TORTA RED VELVET, BROWNIE.	3	5
57	144	UNIDAD IV	MASAS QUEBRADAS: MASA DULCE SUCRE, PIE DE PARCHITA, (CREMA FRÍA-MERENGUE), TARTALETAS DE FRUTAS, (CR	3	5

#	CÓDIGO	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	UC	HORAS
58	145	UNIDAD IV	MASA DULCE FROLLA: TARTA DE MANZANA, TARTA DE GUAYABA.	3	5
59	146	UNIDAD IV	MASA DULCE SUCRE: CHEEZCAKE (CLÁSICO), CHEEZCAKE DE CHOCOLATE.	3	5
60	147	UNIDAD IV	MASAS LEUDADAS: STOLLEN DE DRESOLEN, DONAS, BERLINESES.	3	5
61	148	UNIDAD IV	MASAS LEUDADAS LAMINADAS: MASA DANESA, FACTURAS DULCES, CROISSANT	3	5
62	149	UNIDAD IV	MASAS LAMINADAS: HOJALDRE, PAÑUELOS, PALMERITAS, CANOLLIS, MASA HOJALDRE RÁPIDO.	3	5
63	150	UNIDAD IV	PASTELERÍA FINA TORTA DÉBIL CAKE	3	5
64	151	UNIDAD IV	TORTAS ESPECIALES: TORTA SACHER, MARQUESA DE CHOCOLATE.	3	5
65	152	UNIDAD IV	TORTAS ESPECIALES: TIRAMISÚ (CREMA CAFÉ), SELVA NEGRA.	3	5
66	153	UNIDAD IV	TORTAS ESPECIALES: TORTA DE QUESO, TORTA QUESILLO.	3	5
67	154	UNIDAD IV	PASTA CHOUX, PROFITEROLES, PARIS BREST CON CREMA DE AVELLANA.	3	5
68	155	UNIDAD IV	GALLETAS IRÁN, PASTA SECA, ALFAJORES, GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE	3	5
69	156	UNIDAD IV	PASTELERÍA TENDENCIA	3	5
70	157	UNIDAD IV	FINAL MÓDULO PASTELERÍA	10	5
71	158	UNIDAD IV	PASANTÍAS	10	80
72	159	UNIDAD IV	BANQUETE DE GRADO	10	24
73	294	UNIDAD IV	VOLCÁN DE CHOCOLATE	3	5
			TOTALES GENERALES:	**254**	**499 hrs**