



ISM

INSTITUTO  
SANTA MARIA

PROGRAMA

# Pastelería y Repostería

# Aspectos Generales

¡Endulza tu futuro y transforma tu pasión en una carrera profesional!

¿Te imaginas dominar la pastelería como un verdadero maestro, sin importar tu experiencia previa?

El Instituto Santa María abre sus puertas para ti con el programa más completo de Pastelería y Repostería del mercado.

Nuestro plan de estudios te enseña, entre otros:

- Crear desde tortas, kuchen, mousses y tartas, hasta brownies, alfajores, profiteroles y macarrones.
- Dominar la chocolatería profesional y la pastelería francesa de vitrina y salada.
- Perfeccionar técnicas avanzadas de glaseado, decoración y rellenos.
- Elaborar panes artesanales como un experto.

Las vacantes son limitadas. No dejes pasar la oportunidad, de convertir tu pasión en tu mejor inversión.

¡Inscríbete hoy, y comienza a construir el dulce futuro que siempre soñaste!

## Características destacadas:

- **Variedad de Horarios:** Elige entre los horarios disponibles, para que el estudio se adapte a tu rutina.
- **Financiamiento:** El total de tu curso págalo hasta en 12 cuotas, o aprovecha un 10% de descuento por su pago contado.

*¡La matrícula es totalmente gratis!*

- **Beneficios Exclusivos:** Asegura tu cupo pagando la mitad de la primera cuota, inscribiéndote antes de abril. Además, quienes se matriculen con un amigo, obtendrán un 10% de descuento.



# Contenidos



## I. Pastelería Moderna

Técnicas de Baño Espejo  
Naked Cake (torta desnuda)  
Drip Cake (torta goteada)  
Torta Arcoiris  
Torta Red Velvet  
Torta Número o Letra  
Macarrones  
Mazapán  
Técnica de “Bordes Perfectos”

## II. Pastelería Internacional

### Postres:

Crepe Brulee  
Suspiro limeño  
Panacota  
Hot cake  
Crepes  
Tiramisú  
Buñuelos

### Tortas:

Panqueques  
Reina Sofía  
Floken  
Himmel

### Semifríos:

Cheesecake  
Torta de yogur  
Mousse  
Carlota

# Contenidos



## III. Elaboración de masas y figuras de azúcar

Fondant o pasta americana  
Pastillaje o pasta de goma  
Chocolate para modelar

## IV. Elaboración de Masas de Hoja

Tortas  
Facturas  
Empanadas  
Pasteles clásicos

## V. Elaboración de masas escaldadas (Masa Choux)

Tortas  
Profiteroles (repollitos)  
Y más.

## VI. Elaboración de cremas de relleno y cobertura.

Ganache  
Buttercreme  
Crema Chantilly  
Crema pastelera  
Crema diplomática  
Crema de trufa

# Contenidos



## VII. Elaboración de pan

Masas Básicas y clásicas

Masas especiales y sabores

## VIII. Pizzas y Empanadas

Pizzas clásicas y especiales

Empanadas clásicas y gourmet

## IX. Elaboración de Galletas:

Champaña

Lenguas de gato

Avena

Chips

Mantequilla

Mangueadas

Uslereadas

## X. Masas Quebradas (1,2,3) y Batidas

Queques

Muffins

Cup cake

Pop cake

Pies

Tartas

Kuchenes

Quiche

# Contenidos



## XI. Pastelería Chilena

Postres clásicos de leche

Chilenitos

Merenguitos

Nidos de merengue

Empolvados

## XII. Banquetería y Elaboración de Canapés

Canapés de mariscos y vegetarianos

Brochetas

Empanadas de coctel

Pastelitos de coctel

Otros bocados fríos, calientes y dulces

## XIII. Tortas Clásicas

Piña

Selva negra

Tres leches

Otras

## XIV. Pastelería Navideña

Casa y galletas de jengibre

Pan de pascua clásico y moderno

Pan Inglés

Y más

# Contenidos



## **XV. Tortas de Novios: Creatividad en elaboración y presentación**

Estructura a base de: bizcochos pesados, panqueques de chocolate o vainilla.

Rellenos: ganache, manjar y nueces, mermelada, buttercreme, crema de pastelería o diplomática.

Cubierta de: fondant, merengue, buttercreme o crema chantilly

## **XVI. Función de los Ingredientes:**

Teoría y práctica de los ingredientes principales de la pastelería

## **XVII. Higiene**

Higiene y mantención de alimentos

Tipos de contaminación

Agentes contaminantes

Correcto lavado de manos

Enfermedades transmitidas por los alimentos

## **XVIII. Almacenamiento de materias primas.**

Compra de insumos

FIFO o PEPS

Control de mermas (pérdidas)

## **XIX. Introducción a la Pastelería.**

Utensílios Básicos

Vocabulario técnico

Masas quebradas (1, 2, 3)

Masas fermentadas dulces y saladas

Batidos con y sin materia grasa

Tipos de Bizcochos y su elaboración



# Oferta horaria Sede Providencia

Días de Clases: Lunes y Martes

Alternativas Horarias (*)	Horario	Inicio de Clases	Término de Clases	Nº de Cuotas	Valor Cuota
a)	9:30 a 12:30 hrs.	13 Abril 2026	09 Marzo 2027	12	\$115.000
b)	19:00 a 21:20 hrs.	13 Abril 2026	09 Marzo 2027	12	\$115.000

Días de Clases: Miércoles y Jueves

Alternativas Horarias (*)	Horario	Inicio de Clases	Término de Clases	Nº de Cuotas	Valor Cuota
c)	9:30 a 12:30 hrs.	15 Abril 2026	11 Marzo 2027	12	\$115.000
d)	15:00 a 18:00 hrs.	15 Abril 2026	11 Marzo 2027	12	\$115.000
e)	19:00 a 21:20 hrs.	15 Abril 2026	11 Marzo 2027	12	\$115.000

Días de Clases: Sábados

Alternativas Horarias (*)	Horario	Inicio de Clases	Término de Clases	Nº de Cuotas	Valor Cuota
f)	9:30 a 13:00 hrs.	18 Abril 2026	20 Marzo 2027	12	\$ 99.000
g)	14:00 a 17:30 hrs.	18 Abril 2026	20 Marzo 2027	12	\$ 99.000

(\*) Cuál de todas estas opciones le acomoda ? a), b), c) ?

# Oferta horaria Sede Maipú

Días de Clases: Lunes y Martes

Alternativas Horarias (*)	Horario	Inicio de Clases	Término de Clases	Nº de Cuotas	Valor Cuota
a)	9:30 a 12:30 hrs.	13 Abril 2026	08 Marzo 2027	12	\$115.000
b)	15:00 a 18:00 hrs.	13 Abril 2026	08 Marzo 2027	12	\$115.000
b)	19:00 a 21:45 hrs.	13 Abril 2026	08 Marzo 2027	12	\$115.000

Días de Clases: Miércoles y Jueves

Alternativas Horarias (*)	Horario	Inicio de Clases	Término de Clases	Nº de Cuotas	Valor Cuota
c)	9:30 a 12:30 hrs.	15 Abril 2026	18 Marzo 2027	12	\$115.000
d)	19:00 a 21:45 hrs.	15 Abril 2026	18 Marzo 2027	12	\$115.000

Días de Clases: Sábados

Alternativas Horarias (*)	Horario	Inicio de Clases	Término de Clases	Nº de Cuotas	Valor Cuota
f)	9:30 a 14:00 hrs.	18 Abril 2026	20 Marzo 2027	12	\$ 99.000

(\*) Cuál de todas estas opciones le acomoda ? a), b), c) ?

## Notas:

- Para evitar confusiones, se informan los programas de la Sede en que realiza su consulta.
- Los aranceles publicados, no incluyen el costo del Diploma de Título.
- Los programas aquí descritos, comprenden Vacaciones Institucionales de Invierno y Verano, según determine la Dirección de cada Sede.
- Las condiciones de los programas, pueden variar entre las diferentes Sedes y horarios.

# Promociones

## Quienes se matriculen, pueden acceder a los siguientes beneficios:

¡Matrícula totalmente **Gratis!** Quienes se inscriban antes de Abril, deben abonar solamente la mitad de la primera cuota. Desde el 01 de Abril, deberán cancelar la cuota completa.

Pague el total del programa al contado o con tarjeta de crédito, y obtenga un **10% de descuento** sobre el valor anual, del programa de estudio.

Matricúlese con otra persona y recibirán ambos un **10% de descuento** sobre el valor anual, del programa de estudio.

## Notas:

*Las promociones no son acumulables. Dicho de otra forma, si dos amigos se matriculan juntos, no recibirán un descuento mayor al 10%, independientemente del financiamiento de sus estudios.*

# Proceso de matrícula

## Requisitos:

Presentarse con Cédula de Identidad Vigente o documento equivalente.

Libre de acreditar el “Nivel de Escolaridad”: Este Programa no tiene restricción.

Salud compatible.

Leer, aceptar y suscribir, contrato de “Servicios Educativos”, “Reglamentaciones del Alumno” y documentación relativa a la fórmula de financiamiento preferida. Las “Reglamentaciones”, se encuentran siempre disponibles, en nuestra web “[www.ismchile.cl](http://www.ismchile.cl)”.

Quienes se inscriban antes de Abril, abonar al menos, la mitad de la primera cuota (correspondiente al mes de Abril).



## Horario de Atención

### Sede Maipú:

- Lunes a Jueves de 9:30 a 13:00 horas y de 15:00 a 19:00 horas.
- Viernes de 9:30 a 13:00 horas y de 15:00 a 17:00 hrs.
- Sábado de 9:30 a 12:30 horas.

### Sede Providencia:

- Lunes a Jueves de 9:15 a 13:00 horas y de 15:15 a 19:00 horas.
- Viernes de 9:15 a 13:00 horas.
- Sábado de 9:15 a 13:30 horas.

# Contacto

## Sedes

### Sede Providencia



**Dirección:**

Alarife Gamboa 071  
Metro Santa Isabel



**Fono:**

+56 2 2 6655 877



**WhatsApp:**

+56 9 7 126 6207



**Mail:**

[secretaria@ismchile.cl](mailto:secretaria@ismchile.cl)

---

### Sede Maipú



**Dirección:**

General Ordóñez 253  
Metro Plaza de Maipú



**Fono:**

+56 2 2 532 3752



**WhatsApp:**

+56 9 9 005 9968



**Mail:**

[secretariamaipu@ismchile.cl](mailto:secretariamaipu@ismchile.cl)

# Anexos

## Lista referencial de materiales



### Programa Pastelería y Repostería

El ISM, se reserva el derecho a modificar estas listas por razones académicas, es decir, se insiste en su carácter ilustrativo. El docente responsable indicará con la anticipación necesaria, cuando se utilizará cada material. Por lo que no es necesarios realizar toda la inversión al inicio de clases, sino que el gasto se prorratea a lo largo del curso.

- Chaqueta de chef color blanco
- Gorro de chef estilo champiñón (de color blanco)
- Mandil Negro
- Pechera
- Cofias
- Guantes desechables (quirúrgicos)
- Mascarillas (opcional)
- 2 Paños de cocina
- Cepillo de uñas
- Cuchillo medio golpe
- Cuchillo puntilla
- Cuchillo serrucho
- Mezquino
- Mangas decoradoras (desechables)
- Set de boquillas a elección (para mangas decoradoras)
- Tenedor y cuchara
- Cuaderno y lápices
- Correo electrónico, para la recepción de apuntes



ISM

INSTITUTO  
SANTA MARIA

PROGRAMA

# Pastelería y Repostería