



ISM

INSTITUTO  
SANTA MARIA

PROGRAMA INTENSIVO SEGUNDO SEMESTRE

# Pastelería y Repostería

# Aspectos Generales

Con la experiencia acumulada desde 1979, el Instituto Santa María perfila este curso, para formar un especialista con dominio teórico y práctico en el área productiva de la Pastelería y Repostería, capacitándolo para dirigir, supervisar o realizar tareas de producción gastronómica, aplicando la teoría, técnicas y bases de la Pastelería y Repostería Internacional.

Abierto para todas las edades y adecuado a su tiempo disponible.



## Metología de la enseñanza:

Teórica y práctica con énfasis relevante en lo práctico (aprende haciendo).

Trabajo en equipo.

Exposiciones.

Recetarios - manejo y ejecución

Se proporciona copia digital del material de estudios.

Orientación para su emprendimiento

# 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 Maipú

Días de Clases: Miércoles y Jueves

Alternativas Horarias (*)	Horario	Inicio de Clases	Término de Clases	Nº de Cuotas	Valor Cuota
a)	15:00 a 18:00 hrs.	01 Agosto 2024	27 Marzo 2025	08	\$ 95.000
b)	19:00 a 21:45 hrs.	01 Agosto 2024	27 Marzo 2025	08	\$ 95.000

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

## 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 agosto, deben abonar solamente la mitad de la primera cuota. Desde el 01 de agosto, 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 del 01 de agosto, podrán abonar la mitad de la primera cuota (correspondiente al mes de Agosto), sin otro cobro por concepto de inscripción o matrícula. Por otra parte, quienes lo hagan a partir del 01 de agosto, deberán cancelar la cuota completa.

## Horario de Atención

### Sede Maipú:

**Lunes a Viernes de**

9:30 a 13:00 horas y de 15:00 a 19:00 horas.

**Sábado de**

9:30 a 12:30 horas



# Contacto

## Sedes

### Sede Maipú

**Dirección:**

General Ordóñez 253  
Metro Plaza de Maipú

**Fono:**

+56 2 2 532 3752

**Whatsapp:**

+56 9 7 892 0810

**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 prorroga a lo largo del curso.

- Chaqueta de chef color blanco
- Gorro de chef estilo champiñón de color blanco
- Mandil
- Pechera
- Guantes quirúrgicos
- Mascarillas
- Cofias
- Paño de cocina
- Cepillo de uñas
- Cuchillo medio golpe
- Cuchillo puntilla
- Cuchillo torneador
- Manga decoradora con boquillas a elección
- Cuaderno y lápices
- Correo electrónico, para la recepción de apuntes



ISM

INSTITUTO  
SANTA MARIA

PROGRAMA INTENSIVO SEGUNDO SEMESTRE

# Pastelería y Repostería