

GASTRONOMÍA DULCE Y PANADERÍA 2026

INSTITUTO CECAP



(72) 2608494



Germán Riesco 137
Rancagua



contacto@cecap.cl



@instituto.cecap

Al finalizar este curso, podrás realizar servicios de alimentación para satisfacer las necesidades de los asistentes a eventos sociales tales como: bodas, baby shower, bautizos, cumpleaños, fiestas, eventos corporativos, etc.

Este curso tiene como principal objetivo, entregar los contenidos necesarios para que el alumno pueda desarrollarse, surgir, generar empleo y crecer en el mundo de la gastronomía. Durante el curso, el alumno aprenderá los secretos, recetas, preparaciones y protocolos que le trasformarán en un profesional de calidad superior, que le ayudarán a conseguir libertad financiera y aportar al desarrollo económico.

PERFIL DEL ESTUDIANTE: La alumna o alumno egresado de Instituto CECAP es una persona capacitada para gestionar, implementar, administrar el servicio de Pastelería, repostería panadería y banquetería. Es una persona que sabe integrarse a equipos de trabajo porque conoce el valor del trabajo en equipo.

CAMPO OCUPACIONAL: El egresado puede implementar su propio negocio, como también trabajar en: pastelerías, restaurantes, hoteles, casinos, salones de evento, banqueterías, etc.

CERTIFICACIÓN FINAL: Aprobado el plan de estudios Y cumplidos los requisitos de asistencia, la alumna o el alumno recibe su certificado de evaluaciones y diploma de competencia.

MÓDULOS

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Contaminantes Biológicos, Fisicos y Químicos.
Normas de trabajo.
Normas de seguridad laboral.
Buenas prácticas en el manejo de residuos y desperdicios alimentarios.

PANADERÍA

Producción en Panadería.
Técnicas de amasado, plegado, formado, greñado.
Masas de baja, mediana y alta hidratación.
Elaboración de panes tradicionales e internacionales.
Panes saborizados.
Elaboración de masas de pizza, masa madre.
Comercialización del producto.

TÉCNICAS DE PASTERELERÍA

Preparación de diferentes tipos de masas:
Sabré, briséé, hojaldre, choux.

Preparación de cremas y rellenos:
Pastelera, diplomática, ganache,
Chantilly.

Masas para galletas: Masas arsénicas,
Masas de manga, batidas pesadas,
fermentadas dulces, escaldadas.

Preparación de diferentes rellenos para
tartaleras, tortas, galletas.

Preparación y decoración de tortas

REPOSTERÍA

Preparación de postres fríos
Preparación de postres calientes.
Postres de vitrina.
Postres tradicionales e internacionales.

BANQUETERÍA

Preparaciones gastronómicas saladas para
banquetes.
Coctelería básica.
Costos
Planificación y Organización de eventos.
Montaje y Decoración.
Examen Final del curso

Inicio de Clases: Marzo 2026

Duración: 40 semanas de clases. (1 año académico)

Marzo 2026 a Enero 2027

Modalidad de clases: Presencial.

JORNADA	DIAS DE CLASES	HORARIO
DIURNO	Lunes y Miércoles	09:00 a 12:00 Hrs.
SÁBADO	Sábado	09:00 a 14:00 Hrs.

VALORES 2026

FORMAS DE PAGO

MATRICULA

\$59.000

Al contado, al momento de la matrícula

Valor del curso

Cuotas sin interés de \$

Valor Diploma

Se cancela al finalizar el curso.

REQUISITOS DE INGRESO

- CÉDULA DE IDENTIDAD
- COMPROBANTE DE DOMICILIO
- CANCELAR LA MATRÍCULA JUNTO CON LA PRIMERA CUOTA DEL CURSO.



INSTITUTO
CECAP

Instituto CECAP, 40 años formando profesionales