

TRAYECTO FORMATIVO DE PASTERO/A



Duración total: 120 horas reloj

Modalidad: Presencial – Práctico-teórica

Estructura:

- **Módulo I – Pastas Artesanales (80 h)**
 - **Módulo II – Pastas Industriales (40 h)**
- Certificación final:** Trayecto Formativo en Pastería – Escuela Profesional APYCE

1. Fundamentación general

El **Trayecto Formativo de Pastero/a** pertenece al sistema de formación modular de la Escuela Profesional de Pizzeros, Empanaderos y Cocineros de APYCE. Está orientado a desarrollar las competencias técnicas esenciales del oficio, articulando el aprendizaje artesanal con el manejo de equipamiento y procesos semiindustriales. El objetivo es que el estudiante adquiera los conocimientos, habilidades y criterios necesarios para elaborar pastas frescas, rellenas y mecanizadas, comprendiendo tanto su valor gastronómico como su lógica productiva.

Este trayecto constituye la **base del sistema CPA (Certificación Profesional APYCE)**, que reconoce la profesionalidad mediante la acumulación de puntos obtenidos en cursos de especialización posteriores.

2. Propósito formativo

Formar pasteros y pasteras capaces de elaborar productos de calidad artesanal e industrial, comprendiendo la relación entre materia prima, técnica y resultado gastronómico. El egresado de este trayecto será capaz de desenvolverse en contextos de cocina profesional, talleres de producción o emprendimientos propios, aplicando los principios de organización, calidad y seguridad alimentaria.

3. Objetivos específicos

- Comprender las propiedades físico-químicas de las harinas, líquidos y aditivos en la elaboración de pastas.
- Aplicar correctamente las técnicas de amasado, estirado, relleno, cocción y conservación.

- Dominar la producción de pastas frescas, rellenas, secas y saborizadas.
- Conocer el uso y mantenimiento del equipamiento mecánico: sobadoras, ravioleras, prensas, extrusoras.
- Incorporar criterios de eficiencia, higiene y estandarización productiva.
- Integrar el conocimiento técnico con la creatividad gastronómica y la presentación final del producto.

4. Perfil del egresado

El egresado del **Trayecto Formativo de Pastero/a**:

- Elabora pastas artesanales e industriales con dominio técnico y sentido estético.
- Aplica procedimientos correctos de manipulación y control sanitario.
- Comprende los fundamentos de la fermentación, elasticidad y cocción.
- Utiliza maquinaria panadera y pastificadora con conocimiento de su funcionamiento.
- Desarrolla autonomía profesional y capacidad de trabajo colaborativo.
- Puede continuar su capacitación en cursos CPA para alcanzar la **Certificación Profesional APYCE**, una vez cumplido el puntaje requerido y las instancias de actualización periódica.

5. Estructura y correlatividades

Módulo	Denominación	Carga Horaria	Contenidos principales	Evaluaciones
I	Pastas Artesanales	80 h	Elaboración de pastas frescas, rellenas, Examen práctico parcial cortas y largas. Técnicas de amasado, (30%), teórico (100%), corte, cocción y salsas clásicas. práctico final (70%).	
II	Pastas Industriales	40 h	Mecanización: uso de sobadora, raviolera, prensa y extrusora. Examen teórico (100%), Producción estandarizada. Control de práctico final (100%). calidad.	

Correlatividad:

El Módulo II requiere la aprobación del Módulo I o la acreditación de experiencia comprobable en pastificación artesanal.

6. Metodología de enseñanza

El aprendizaje se basa en la **práctica guiada y reflexiva**.

Cada clase combina demostración docente, ejecución supervisada y análisis técnico del proceso.

Se promueve la comprensión de los fundamentos de la masa y la estandarización de procesos productivos, junto con la exploración sensorial y creativa del oficio.

7. Evaluación y certificación

La evaluación considera la evolución del estudiante a lo largo del trayecto y su desempeño en las instancias finales:

- Participación activa, técnica y orden.
- Aplicación de normas de higiene y seguridad.
- Calidad sensorial y presentación de las elaboraciones.
- Cumplimiento de tiempos y criterios de producción.

Certificación:

Al aprobar los dos módulos (120 h) el alumno recibe el **Certificado de Trayecto Formativo en Pastería** otorgado por la Escuela Profesional APYCE.

Este certificado acredita la formación técnica de base y **permite acceder al sistema CPA**, sumando puntos mediante cursos de especialización, actualización o perfeccionamiento. Al alcanzar el puntaje requerido y realizar las revalidaciones periódicas (vigencia: 36 meses), el estudiante podrá obtener la **Certificación Profesional APYCE (CPA)**.

8. Alcances de la certificación

El egresado del trayecto podrá desempeñarse en:

- Fábricas de pastas artesanales o semiindustriales.
- Restaurantes, hoteles, rotiserías y servicios gastronómicos.
- Emprendimientos personales o asociativos.
- Producción gastronómica para venta directa o distribución minorista.