

TRAYECTO FORMATIVO DE PIZZERO/A



Duración total: 120 horas reloj

Modalidad: Presencial – Práctico-teórica

Estructura:

- **Módulo I – Pizza Clásica y Tradicional (60 h)**
 - **Módulo II – Pizza Contemporánea y Especialidades (60 h)**
- Certificación final:** Trayecto Formativo en Pizzería – Escuela Profesional APYCE

1. Fundamentación general

El **Trayecto Formativo de Pizzero/a** constituye la formación base en el oficio emblemático de la gastronomía argentina.

Integra la tradición porteña de la pizza con los fundamentos técnicos de la panificación, la fermentación y el armado profesional del producto, articulando conocimiento artesanal con innovación contemporánea.

El programa forma parte del sistema educativo modular de la **Escuela Profesional de APYCE**, y representa el primer paso hacia la **Certificación Profesional APYCE (CPA)**, que acredita la profesionalidad mediante la acumulación de puntos obtenidos en cursos de especialización.

2. Propósito formativo

Formar pizzeros y pizzeras capaces de elaborar pizzas de alta calidad artesanal, comprendiendo el proceso integral: desde la selección de materias primas y fermentación de la masa, hasta la cocción, presentación y servicio final.

El egresado será capaz de aplicar técnicas profesionales, mantener estándares de higiene y representar la identidad cultural de la pizza argentina.

3. Objetivos específicos

- Comprender las bases técnicas de la pizza argentina e italiana: masas, fermentación, hidratación y cocción.
- Dominar los distintos estilos y técnicas: al molde, a la piedra, media masa, canchera, napolitana, NY y contemporánea.
- Reconocer los factores que determinan textura, sabor y estructura de la masa.
- Aplicar técnicas de amasado manual y mecánico, fermentación directa e indirecta.
- Elaborar y combinar salsas, quesos y coberturas equilibradas.
- Integrar criterios de higiene, manipulación segura y eficiencia en la producción.
- Desarrollar estética visual y presentación profesional del producto.

4. Perfil del egresado

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

- Elabora pizzas tradicionales y contemporáneas con dominio técnico.
- Comprende los principios físicos y químicos que determinan el comportamiento de la masa.
- Organiza y gestiona el proceso completo de producción en cocina profesional o pizzería.
- Aplica normas de higiene y seguridad alimentaria según la legislación vigente.
- Se desempeña con autonomía, creatividad y rigor técnico.
- Puede acceder al sistema **CPA (Certificación Profesional APYCE)** sumando puntos mediante cursos complementarios de perfeccionamiento, actualización o especialización.

5. Estructura y correlatividades

Módulo	Denominación	Carga Horaria	Contenidos principales	Evaluaciones
I	<i>Pizza Clásica Tradicional</i>	y 60 h	Historia y fundamentos. Masas al molde y a la piedra. Fermentación, amasado, salsas y pizzas clásicas argentinas.	Examen práctico parcial (30%), teórico (100%), práctico final (70%).
II	<i>Pizza Contemporánea Especialidades</i>	y 60 h	Estilos internacionales. Pizza napolitana, NY, romana y de autor. Innovación en coberturas, fermentaciones prolongadas y hornos especializados.	Examen práctico parcial (30%), teórico (100%), práctico final (70%).

Correlatividad:

El Módulo II requiere la aprobación del Módulo I o experiencia comprobable en el oficio.

6. Metodología de enseñanza

El aprendizaje se basa en la **experimentación práctica y la comprensión técnica**. Cada clase integra demostración docente, ejecución individual y análisis de resultados, promoviendo la observación sensorial y la precisión técnica.

Se incorporan catas comparativas, trabajo en equipo y ejercicios de estandarización, con especial atención al control del tiempo, la temperatura y la hidratación de las masas.

7. Evaluación y certificación

La evaluación combina instancias continuas y finales:

- Ejecución técnica, limpieza y orden.
- Aplicación de normas de seguridad alimentaria.
- Calidad sensorial y presentación final.
- Capacidad de trabajo en equipo y autonomía.

Certificación:

Al completar ambos módulos (120 h), el estudiante recibe el **Certificado de Trayecto Formativo**

en Pizzería, que acredita su formación técnica base y le permite ingresar al sistema **CPA (Certificación Profesional APYCE)**.

El CPA se obtiene al reunir el puntaje requerido mediante cursos complementarios de perfeccionamiento y actualizarse cada 36 meses.

8. Alcances de la certificación

El egresado podrá desempeñarse en:

- Pizzerías, restaurantes, bares y emprendimientos gastronómicos.
- Producción y gestión de locales de pizza artesanal o estilo napolitano.
- Desarrollo de recetas, menús y productos de autor.
- Servicios de catering, food trucks y franquicias gastronómicas.
- Proyectos de innovación en fermentación y panificación aplicada.