



Diplomado en Emprende tu Pizzería Rentable

Modalidad: En línea

Duración: 3 meses (12 semanas)

Sesiones: 2 por semana

Temario General

1. Fundamentos de la cocina italiana
2. Masas y bases de pizza
3. Pizzas especiales
4. Cocina Italiana complementaria
5. Producción para negocio
6. Emprendimiento y venta

MÓDULO 1. Fundamentos de la cocina italiana

Semana 1

Teoría:

- Introducción a la cocina italiana
- Ingredientes base
- Tipos de pizza

Práctica:

- Preparación de salsa base de tomate
- Mise en place

Semana 2

Teoría:

- Harinas y fermentación
- Tipos de masa para pizza

Práctica:

- Masa básica para pizza
- Primer fermento

MÓDULO 2. Masas y bases de pizza

Semana 3

Teoría:

- Hidratación y gluten

Práctica:

- Pizza clásica (margherita)
- Estirado de masa

Semana 4

Teoría:

- Fermentación controlada

Práctica:

- Pizza pepperoni
- Manejo de horno

MÓDULO 3. Pizzas especiales

Semana 5

Teoría:

- Combinación de ingredientes

Práctica:

- Pizza hawaiana
- Pizza vegetariana

Semana 6

Teoría:

- Pizzas gourmet

Práctica:

- Pizza de cuatro quesos
- Pizza con ingredientes especiales

MÓDULO 4. Cocina Italiana complementaria

Semana 7

Teoría:

- Pastas y salsas

Práctica:

- Pasta fresca
- Salsa alfredo

Semana 8

Teoría:

- Cocina italiana básica

Práctica:

- Lasaña
- Pasta boloñesa

MÓDULO 5. Producción para negocio

Semana 9

Teoría:

- Producción en volumen

Práctica:

- Elaboración de menú de pizzas
- Producción por lote

Semana 10

Teoría:

- Costeo de pizzas

Práctica:

- Simulación de pedidos
- Control de tiempos

MÓDULO 6. Emprendimiento y venta

Semana 11

Teoría:

- Creación de negocio

Práctica:

- Diseño de menú
- Branding

Semana 12

Teoría:

- Estrategias de venta

Práctica:

- Presentación final
- Montaje tipo pizzería

Proyecto Final

El alumno desarrollará:

Menú de pizzería

3–5 pizzas

1–2 platos italianos

Costeo

Propuesta de negocio