

## Curso de Capacitación Laboral de Pizzero/a

### 1. Identificación de la certificación

1.1. Sector/es de actividad socio productiva: **GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO**

1.2. Denominación del rol ocupacional: **Pizzero/a**

1.3. Familia profesional: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

1.4. Ámbito de la trayectoria formativa: **FORMACIÓN PROFESIONAL**

1.5. Tipo de certificación: **CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN LABORAL**

1.6. Denominación del certificado: **Pizzero/a**

### 2. Descripción del puesto de trabajo o rol ocupacional

El/la **Pizzero/a** interviene en la elaboración de productos de pizzería; prepara los equipos, el herramental y las materias primas según la producción requerida; aplica técnicas y métodos culinarios acordes a la oferta gastronómica y los parámetros de comercialización del establecimiento, respetando las normas de seguridad laboral, los criterios de calidad y las buenas prácticas de manipulación de alimentos vigentes.

### 3. Justificación y descripción de las necesidades que se proyectan cubrir con el Curso.

A nivel nacional y local, los Sectores de Turismo, Hotelería y Gastronomía han experimentado un gran crecimiento en las últimas décadas, aportando a la economía y a la generación de empleo. Estos sectores son relevantes en la creación de puestos de trabajo debido a que constituyen “actividades económicas intensivas en trabajo, difícilmente sustituibles por tecnología. El personal es fundamental; es un elemento clave y el servicio está en sus manos. La calidad del servicio y la experiencia de los clientes dependen en gran parte del factor humano; el éxito de las empresas depende en gran parte de la motivación, productividad, ambiente laboral y capacitación y entrenamiento del personal.”<sup>1</sup>

Cabe recordar que, por las características de los servicios que brindan, fueron muy afectados por la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19, que originó pérdidas de puestos de trabajo y de empresas, entre otros efectos negativos. Actualmente, estos sectores se encuentran en proceso de recuperación post pandemia.

Es por ello, que, frente a las nuevas condiciones locales y regionales de esta industria, se impone la necesidad de considerar el acceso a la capacitación laboral de los/as trabajadores/as gastronómicos. En este sentido, y dentro de los procesos propios de la producción gastronómica, el/la pizzero/a puede desempeñarse en una gran cantidad de firmas del sector. Asimismo, resulta prioritario que los/as trabajadores/as adquieran saberes vinculados a la internalización de normas de seguridad, salud y de consolidación de las condiciones de trabajo decente.

Esta propuesta está dirigida a aquellas personas que buscan adquirir conocimientos y habilidades para elaborar productos de pizzería, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene y los criterios de calidad. Como así también a quienes ejercen este trabajo y buscan profundizar y/o ampliar sus conocimientos.

### 4. Diseño curricular:

a) Denominación: Curso de Capacitación laboral de Pizzero/a.

---

<sup>1</sup> Ministerio de Educación, Presidencia de la Nación, INET. Hotelería y Gastronomía. Estado de Situación, 2009.

b) Alcances.

El/la pizzero/a está capacitado para aplicar con destreza las diferentes técnicas y procedimientos de elaboración de masas, salsas y cubiertas para pizzas al molde y a la piedra, de faina y calzones, empanadas clásicas; organizar su espacio de trabajo, seleccionando equipos, herramientas y utensilios de acuerdo al volumen a producir; interpretar recetas y preparar la mise en place realizando los controles de materias primas y los cálculos necesarios; realizar amasado, corte, bollado, control de fermentación, moldeado, ensamblado, cubierta y terminación; aplicar los métodos de cocción respectivos a los productos de pizzería a despachar; lograr condiciones operativas, seguras y eficientes de trabajo; aplicar lo establecido en el Código Alimentario Argentino.

Se desempeña en el marco de un equipo de trabajo, con niveles de responsabilidad y grados de autonomía según características y complejidad del establecimiento gastronómico. Asimismo, puede trabajar de manera autónoma en microemprendimientos.

c) Orientación de Área Ocupacional.

El/la pizzero/a desarrolla su actividad ocupacional en diversos establecimientos del sector gastronómico, a saber: pizzerías; restaurantes; empresas de catering; fábricas de pizzas, pastas y empanadas; servicios gastronómicos en general; en microemprendimientos que elaboran por encargo o en pequeña escala para consumo doméstico o reventa.

d) Orientación a Trayectorias Formativas.

Los/as estudiantes podrán ampliar y/o fortalecer sus trayectorias de formación por medio de ofertas de formación profesional, por ejemplo, los Trayectos Cocinero/a, Pastelero/a y Panadero/a, y de Tecnicaturas de la familia profesional Hotelería y Gastronomía de la Educación Técnico Profesional.

e) Objetivos y Evaluación de las capacidades.

Los objetivos de esta Capacitación Laboral en término de capacidades a desarrollar son:

- Organizar el espacio de trabajo seleccionando y disponiendo equipos, utensilios e insumos para la elaboración de productos de pizzería según la producción solicitada.
- Interpretar recetas de los distintos tipos de productos a elaborar y preparar la mise en place respectiva teniendo en cuenta el volumen a producir.
- Calcular cantidades de materias primas en función del tipo y escala de producción utilizando operaciones básicas, proporcionalidad y unidades de medición.
- Realizar el control de las materias primas a manejar interpretando la información provista por rótulos y reconociendo organolépticamente el estado o aptitud bromatológica y las alteraciones frecuentes.
- Emplear los métodos de prevención o retardamiento de las alteraciones frecuentes de los alimentos a usar.
- Aplicar las características generales y las propiedades funcionales de las principales materias primas que se utilizan en la elaboración de productos de pizzería.
- Dominar las técnicas de elaboración de masas de pizzas a la piedra y al molde, salsas y cubiertas, y de otros productos de pizzería.
- Aplicar técnicas de mezclado y/o amasado manual o a máquina incorporando los ingredientes en la secuencia adecuada y respetando los tiempos y las velocidades acordes al tipo de masa a elaborar.
- Controlar durante el proceso que la masa adquiera la consistencia y punto de desarrollo correspondiente.
- Respetar los parámetros de peso, tamaño y estéticos establecidos para cada producto.
- Moldear las pizzas utilizando las herramientas, los soportes y las técnicas correspondientes al método de amasado y productos a elaborar.

- Hornear los productos de pizzería controlando el punto de cocción adecuado.
- Reconocer los atributos de los productos elaborados mediante la evaluación sensorial y degustación para identificar posibles errores en las etapas de elaboración.
- Conocer y cumplir la legislación sanitaria vigente para la manipulación de alimentos.
- Seleccionar y aplicar las técnicas adecuadas de manipulación y conservación de materias primas, masas, piezas crudas y productos terminados.
- Generar condiciones operativas, seguras y eficientes de trabajo en la cocina.
- Manipular en forma segura los equipos y herramientas siguiendo las indicaciones de los manuales de fabricación y/o normas y procedimientos establecidos.
- Identificar y aplicar los procedimientos de limpieza y saneamiento conociendo los fundamentos higiénico-sanitarios de los mismos y la regularidad en que deben ejecutarse para prevenir focos de contaminación.

Los criterios de evaluación a considerar son:

- Interpreta instrucciones orales y escritas en el contexto de trabajo.
- Interpreta recetas.
- Resuelve los incidentes/problemas/situaciones.
- Participa en grupos/trabajo en equipo.
- Utiliza el vocabulario específico del ámbito gastronómico
- Organiza la plaza de trabajo con los elementos necesarios de acuerdo a las pautas previstas.
- Realiza la mise en place haciendo los cálculos de materias primas y los controles necesarios.
- Aplica técnicas y métodos de amasado, bollado, corte, fermentado, armado, terminación y cocción de pizzas y otros productos de pizzería aplicando criterios de calidad y buenas prácticas de manipulación en todo el proceso.
- Incorpora los ingredientes en la secuencia adecuada.
- Respeta tiempos y velocidades de amasado de acuerdo al método -manual o a máquina.
- Aplica etapas pasivas de reposo y fermentación controlando tiempos y condiciones de temperatura y humedad.
- Controla la elasticidad, tenacidad y cohesión de la masa según la consistencia requerida.
- Controla los procesos de elaboración y cocción de productos de pizzería.
- Selecciona el método de cocción correspondiente al tipo de producto a elaborar.
- Realiza la evaluación sensorial y degustación de los productos.
- Utiliza gestos operatorios, posturas corporales etc. según las técnicas de elaboración.
- Repone elementos de trabajo y materias primas de acuerdo a la variación del servicio.
- Incorpora los criterios de seguridad laboral en el proceso de trabajo.
- Aplica los criterios de seguridad alimentaria en el proceso de trabajo.
- Interpreta y cumplimenta la ley 18.284 del Código Alimentario Argentino.
- Rotula en forma completa y adecuada los alimentos.

Los aprendizajes y capacidades desarrolladas se evaluarán a lo largo de la cursada y en momentos puntuales según criterio docente. Los instrumentos de evaluación propuestos son:

- Listas de cotejo: se utilizarán para indicar lo observado sobre el dominio de los procedimientos técnicos y las funciones asociadas al rol.
- Diálogo reflexivo: se utilizarán a partir del planteo de un problema, una pregunta o dificultad a fin de comprobar la comprensión de conceptos y la capacidad para resolver posibles problemas.
- Cuestionario oral: se utilizarán de forma informal para comprobar la comprensión de conceptos y el dominio de los procedimientos.
- Observación sistemática: se realizará durante todos los encuentros a fin de conocer la progresión de los saberes adquiridos en términos de participación, comunicación y ejecución.

- Prueba de ejecución: se realizará al finalizar el curso una instancia práctica para la resolución de una orden de producción en un lapso de tiempo determinado. Se considerarán los criterios de evaluación establecidos.

Los requisitos de aprobación se enmarcan en la normativa vigente para el ámbito de la Formación Profesional.

f) Contenidos y Actividades Formativas.

Bloques de Contenidos	Actividades Formativas
<p><b>Introducción al rol.</b></p> <p>Características del Sector Gastronómico.</p> <p>Áreas ocupacionales en las que se puede desenvolver el/la pizzero/a.</p> <p>Equipo de trabajo. Organigrama de la cocina. Roles y funciones.</p> <p>Normativa que regula la actividad. Introducción a la ley N°18.284, Código Alimentario Argentino. Requisitos para desempeñarse como manipulador/a de alimentos.</p>	<p>Descripción por parte del docente de áreas ocupacionales, roles y funciones.</p> <p>Exposición dialogada acerca de la importancia que tiene en el desempeño del rol, la satisfacción de los requerimientos del cliente, a partir de experiencias vividas por los participantes como clientes o en su desempeño laboral.</p> <p>A partir del análisis de experiencias del ejercicio profesional cotidiano, formulación de criterios comunes de trabajo en relación con una buena gestión y atención al cliente.</p>
<p><b>Organización y preparación del espacio de trabajo, elementos y materias primas.</b></p> <p>Espacio de trabajo. Mobiliario, equipos, herramientas y utensilios. Características, funciones, uso adecuado y mantenimiento preventivo. Acondicionamiento. Organización y circulación en el espacio de trabajo.</p> <p>Las materias primas. Clasificación. Características generales. Pautas para el almacenamiento y el acondicionamiento.</p> <p>Preparación previa o mise en place. Concepto. Controles a realizar: equipos, herramientas, materias primas y preparaciones. Técnicas específicas: pesar, medir y cortar. Identificación y comunicación de necesidades de reposición.</p> <p>Interpretación de recetas e indicaciones orales o escritas. Cálculo de materias primas. Rindes. Proporcionalidad y regla de tres simple. Sistemas de medición. Peso y volumen. Utilización de instrumentos de medición.</p>	<p>Prácticas de BPM personales y ambientales.</p> <p>Exposición de imágenes digitales de los elementos de protección personal necesarios para la actividad. Indumentaria reglamentaria.</p> <p>Recorrido/observación e identificación de los elementos de trabajo, las materias primas y los aspectos claves para la preparación previa por parte de los participantes. Posterior síntesis docente.</p> <p>Observación de videos e imágenes sobre las formas típicas de contaminación de alimentos. Presentación docente sobre las técnicas de higiene y sanidad alimentaria para la manipulación de alimentos y pautas para lograr la inocuidad de éstos.</p> <p>Prácticas de higiene antes, durante y después del proceso de elaboración: mobiliario, equipos y utensilios; manos y mesada.</p> <p>Demostración docente sobre los controles</p>

<p>BPM, personales y ambientales. Buenas prácticas de manufactura aplicadas al proceso de producción. Cuidado de las condiciones de seguridad e higiene.</p> <p>Formas típicas de contaminación de alimentos. Técnicas de higiene y sanidad alimentaria para la manipulación de alimentos. Inocuidad de los alimentos.</p>	<p>a implementar en equipos, utensilios y herramientas y su puesta en funcionamiento.</p> <p>Ejercicios de interpretación de recetas y cálculo de cantidades de materias primas y de rendimiento.</p> <p>Prácticas de control de materias primas a usar y evaluación sensorial.</p>
<p><b>Elaboración de masas para pizzas.</b></p> <p>Pizzas. Tipos de pizzas: al molde y a la piedra. Características generales, semejanzas y diferencias.</p> <p>Nociones generales de masas fermentadas. Levadura. Origen, definición, tipos y función. Factores a tener en cuenta al elaborar productos con levadura.</p> <p>Etapas de la elaboración de masas fermentadas: Mezcla de ingredientes. Amasado. Fermentado y desgasificado. Armado de la pieza. Fermentación. Horneado (cocción). Fases activas y fases pasivas.</p> <p>Cualidades de las masas fermentadas: elasticidad, extensibilidad, plasticidad, brillo, tenacidad, homogeneidad, cohesión de los ingredientes. Masa lisa. Aspectos a considerar: el control y cálculo de la temperatura; la tasa de hidratación; el tiempo y la velocidad de amasado; el tiempo de descanso.</p> <p>Técnicas, métodos y paso a paso de amasado, bollado, corte, armado de piezas, fermentado, armado, terminación y cocción de pizzas. Métodos de moldeado de pizzas. Identificación de puntos críticos vinculados al reposo/conservación según el tipo de masa.</p> <p>Técnicas para reducción de tiempos de amasado y levado de masas.</p> <p>Pizza al molde. Características de la masa y del producto final. Particularidades del proceso de elaboración -descanso y leudado, moldeado, uso de molde, cocción, cubierta, etc.</p>	<p>Exposición dialogada sobre las características de las masas para pizzas al molde y a la piedra.</p> <p>Presentaciones docentes sobre características principales y funciones de materias primas.</p> <p>Demostraciones por parte del/la docente de la elaboración de masas fermentadas para pizzas, fundamentando sobre: materias primas principales, características y funciones; manejo de levadura; etapas de elaboración; control de condiciones del medioambiente: humedad y temperatura; técnicas de paso a paso; controles a realizar para obtener las cualidades deseadas.</p> <p>Prácticas guiadas de la elaboración de masas fermentadas integrando lo presentado por el/la docente.</p> <p>Demostración por parte del docente de la elaboración de salsa de tomates para pizzas y de preparación de una variedad de cubiertas, prestando atención a las técnicas de mise en place, de corte, de conservación, etc., y a las buenas prácticas de manipulación.</p> <p>Prácticas guiadas de elaboración de salsas básicas y cubiertas clásicas, abarcando procesos completos, desde mise en place hasta conservación, integrando las explicaciones y fundamentaciones docentes.</p> <p>Demostraciones por parte del docente de las técnicas de: formado de bollos, reposo y fermentado; formado de piezas, estirado de masa, cubierta y armado de los productos.</p>

<p>Elaboración de masa de pizza a la piedra. Características de la masa y del producto final. Particularidades del proceso de elaboración -descanso, moldeado, armado, uso de pala, cubierta, cocción, etc.</p> <p>Pizzas con otras harinas: integral, salvado. Características de las materias primas y del producto final.</p> <p>Métodos de cocción. Horneado. Control del proceso. Desmoldado de pizza al molde, pre cocidas y enfriadas. Manejo de pala en pizza a la piedra.</p>	<p>Demostración por parte del docente de la cocción de los productos, del desmoldado de pizza al molde, pre cocidas y enfriadas, y del manejo de pala.</p> <p>Prácticas guiadas de elaboración de pizzas a la piedra, al molde, calzones, etc. integrando lo presentado por el/la docente.</p> <p>Demostraciones docentes de la elaboración de faina y otros productos de pizzería. Seguidas de prácticas guiadas.</p> <p>Demostraciones docentes para la elaboración de masa para empanadas, rellenos básicos, armado y cocción.</p>
<p><b>Elaboración de salsas y cubiertas.</b></p> <p>Salsas básicas. Ingredientes. Características. Aplicación en pizzas al molde y a la piedra. Técnicas de elaboración.</p> <p>Cubiertas. Técnicas y procedimientos para elaboración de cubiertas. Cubiertas clásicas y especiales. Ingredientes. Manejo higiénico y conservación. Técnicas de terminación de productos.</p>	<p>Prácticas guiadas de elaboración de empanadas.</p> <p>Realización de órdenes de producción de variedad de productos de pizzería para favorecer el dominio de las técnicas, métodos y procedimientos, cuidando la aplicación en todo el proceso de las buenas prácticas de manufactura. Énfasis en la organización de tareas y la optimización de tiempos.</p>
<p><b>Elaboración de otros productos de pizzería.</b></p> <p>Faina. Elaboración de masa de faina. Características de la harina de garbanzo. Técnicas y paso a paso.</p> <p>Pan de pizza y calzone italiano. Ingredientes. Técnicas y paso a paso.</p> <p>Empanadas clásicas. Técnicas y procedimientos para la elaboración de masa criolla. Uso de sobadora. Rellenos de carne, de pollo, de jamón y queso, verdura. Ingredientes. Técnicas y procedimientos para la elaboración de rellenos. Conservación. Puntos a cuidar en el armado y cocción.</p>	<p>Las prácticas guiadas e independientes implican observaciones y devoluciones docentes sobre el desarrollo adecuado de las técnicas, procedimientos, etc., y aspectos a corregir/mejorar.</p>

g) Duración y Organización Horaria.

La carga horaria total del curso es de 60 horas reloj.

h) Entornos formativos necesarios.

Los espacios, mobiliario y equipamiento didáctico deberán ser ajustados en función de la cantidad de personas que utilicen las instalaciones y todos deben contar con el equipamiento de seguridad en cuanto a la utilización de energía eléctrica, ventilación, evacuación en caso de incendio y demás que indique la normativa legal vigente para este tipo de establecimientos.

<b>Máquinas y/o equipos</b>	
<b>Denominación</b>	<b>Cantidad total</b>
Sobadora	1
Amasadora	1
Horno pizzero con ladrillo refractario	2
Heladera dual	1
Anafes	4
Balanzas de cocina digital	3-5
Cortadora de fiambre	1
<b>Herramientas manuales y accesorios</b>	
<b>Denominación</b>	<b>Cantidad total</b>
Recipiente plástico de 15 a 20 cm	10
Moldes para pizza de 30 cm lata negra	5
Palos de amasar	5
Bol de acero inoxidable de 30 a 40 cm	2
Bol de plástico de 30 a 40 cm	2
Cornet	10
Espátula de plástico flexible	5
Espátula rígida	5
Tablas de cortes	10
Cuchara de madera	10
Palas para pizzas a la piedra madera	2-4
Palas para pizzas a la piedra chapa	2-4
Ollas	10
Sartenes	10
Cuchillos	10
Tenedores	10
Cucharas	10
Coladores de alambre	5
Colador chino	5
Pinzas	5
Cortantes de tapas de empanadas n°12	10
Pincel de cerda o silicona para pintar	4
Cepillos de cerda para retirar excesos de harina	5
Cepillo para limpiar horno pizzero	1
Manoplas	4
Ganchos pizzeros	2
Rótulos y etiquetas	plancha de 70
Porta bobina de papel	4
Bolsas de arranque y papel film	c/n
<b>Materias primas</b>	
<b>Denominación</b>	<b>Cantidad total</b>
Harina 000	c/n

Harina de salvado	c/n
Harina integral	c/n
Harina de garbanzo (fainalín)	c/n
Agua	c/n
Sal fina	c/n
Sal gruesa	c/n
Levadura fresca	c/n
Aceite de oliva	c/n
Aceite de girasol	c/n
Mozzarella	c/n
Queso parmesano	c/n
Palmitos en lata	c/n
Jamón crudo	c/n
Jamón cocido	c/n
Morrón en lata	c/n
Tomate triturado	c/n
Tomates frescos	c/n
Morrones rojo y verde frescos	c/n
Cebollas	c/n
Ajos	c/n
Verdeos	c/n
Rúculas	c/n
Espinacas	c/n
Berenjenas	c/n
Zucchini	c/n
Aceitunas verdes y negras	c/n
Pollo entero	c/n
Carne de res	c/n
Condimentos secos (orégano, ají molido, pimentón dulce, comino, nuez moscada, laurel, clavo de olor, pimienta negra molida, etc.)	c/n
Hierbas aromáticas (albahaca, perejil, tomillo)	c/n
Leche	c/n
Almidón	c/n
Manteca	c/n
Huevos	c/n
Otros ingredientes	c/n

**Elementos de higiene y EPP**

<b>Denominación</b>	<b>Cantidad total</b>
Detergentes (alcalinos y neutros)	1
Desinfectantes (derivados de cloro y alcohol)	1
Lavandina	1
Esponjas de fibra	1
Esponjas de acero	1
Matafuegos ABC	1
Delantales falderos o con pechera	c/n
Gorras o cofias descartables	c/n
Repasadores de tela	10
Trapos rejilla	10
Bobinas de papel absorbente	4

Trapos de piso	2
Secadores	2
Escobillón	2
Pala para basura	2
Recipientes y bolsas para residuos	c/n

i) Perfil del Capacitador

En cuanto al perfil de las/os docentes para el dictado de este curso, la propuesta institucional para su designación se enmarcará en la Resolución 1678-MEGC/2018, familia profesional Gastronomía.

Se requerirá que las/os docentes a designar para el dictado de esta capacitación cuenten con formación, experiencia profesional comprobable y experiencia docente como pizzero/a, y hayan aprobado la Formación de Instructores.

En lo referido a la designación de los docentes a cargo del curso se aplicarán los procedimientos definidos por la Resolución 4070- MEGC/2014.



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES  
"1983-2023. 40 Años de Democracia"

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Anexo**

**Número:**

Buenos Aires,

**Referencia:** s/ Diseño Curricular de la CL " Pizzero/a"

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 9 pagina/s.