



GOBIERNO  
DE LA PROVINCIA  
DEL NEUQUÉN

MINISTERIO DE  
GOBIERNO Y EDUCACIÓN  
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

Dirección Provincial de  
Educación Técnica,  
Formación Profesional  
y CERET

NEUQUÉN  
P R O V I N C I A

## **Anexo VIII**

### **Marco de Referencia**

para la definición de las ofertas formativas y los procesos de homologación de certificaciones

---

# **Maestro Pizzero**

**Mayo 2022**

## **Marco de referencia para la formación del Maestro Pizzero**

### **I. Identificación de la certificación**

I.1. Sector/es de actividad socio productiva: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

I.2. Denominación del perfil profesional: **MAESTRO PIZZERO**

I.3. Familia profesional: **HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

I.4. Denominación de la certificación de referencia: **MAESTRO PIZZERO**

I.5. Nivel y ámbito de la trayectoria formativa: **FORMACIÓN PROFESIONAL**

I.6. Tipo de certificación: **CERTIFICADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL**

I.7. Nivel de la Certificación: **II**

## **II. Referencial al Perfil Profesional de maestro pizzero.**

### **Alcance del perfil profesional**

El alumno/a de maestro pizzero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para pre elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de pizzería, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. También tiene una base de conocimientos que le permite realizar la elaboración de productos básicos de empanadas. El profesional tendrá la facultad de Recibir, controlar, verificar y almacenar materias primas según conformidad.

Este profesional tendrá capacidad para actuar independientemente o en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de elaboración de pizzas y empanadas.

### **Funciones que ejerce el profesional**

- 1. Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso en el área de trabajo.** El profesional está capacitado para mantener y controlar que las áreas de trabajo estén en las condiciones aptas de higiene para realizar su trabajo. A su vez, tiene la capacidad para utilizar correctamente la maquinaria, utensilios y correcto funcionamiento de dichos elementos de uso de su área de trabajo. limpieza y mantenimiento básico de las herramientas. El correcto uso de diferentes tipos de hornos
- 2. Participar en la elaboración de la propuesta de productos.**

El profesional está capacitado para la elaboración de productos y ofertas de productos elaborados de pizzerías, acorde a las necesidades del establecimiento y considerando variables como ser, costos, perfil de negocio, impronta del establecimiento, aplicando las técnicas adecuadas, asegurando que las mismas satisfagan las necesidades y exigencias pedidas.

**3. Recibir, controlar, verificar y almacenar materias primas según conformidad.**

El profesional está capacitado para recepcionar materias primas y alimentos elaborados, considerando las cantidades y calidades incluidas en el pedido de mercaderías, según normativas vigentes y las condiciones higiénico - sanitarias. En esta función, el profesional controla las formas de almacenaje y retiro en almacenes secos y de materias primas y alimentos elaborados en almacenes fríos y congelados considerando la distribución y ubicación según procedimientos establecimiento y las normativas vigentes. Control exhaustivo de cadena de frío y vencimientos de las materias primas.

**4. Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place).**

Es función del profesional planificar y distribuir el trabajo de las preparaciones básicas de su área (mise en place) para que al momento del servicio o de la producción, permitan presentar las propuestas de panificación del establecimiento en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo de servicio.

**5. Elaborar y presentar las preparaciones culinarias.**

El profesional está capacitado para elaborar y/o supervisar la elaboración de productos afines a la producción aplicando técnicas conformes a los productos a elaborar y a despachar en el establecimiento así también como su conservación. Así mismo, será capaz de confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su posterior utilización en las diversas elaboraciones, decoraciones y presentaciones de los productos. Elaboración de empanadas y desarrollo de nuevos rellenos para las mismas.

## **Área ocupacional**

El profesional se desempeña en el área de producción de establecimientos de distinta envergadura, donde se produzca elaboración de alimentos, entre otros: restaurantes, bares; áreas gastronómicas en servicios de alojamiento, buques, escuelas, hospitales, cárceles, patios de comidas, servicios de catering (aéreos, terrestres o marítimos) industriales, fábricas (comedores industriales) y en plantas productoras de alimentos elaborados.

Así mismo, en las áreas de recepción de productos alimenticios en comercios minoristas, mayoristas y grandes cadenas; lugares donde se presten servicios alimenticios (transportes, etc.); panaderías, etc.; mayoristas de productos alimenticios, industrias alimenticias listos para consumir.

### III. Trayectoria Formativa del Maestro Pizzero

#### 1. Las capacidades profesionales y los contenidos de la enseñanza

El proceso de formación, habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de capacidades profesionales que están en la base de los desempeños profesionales descritos en el perfil del profesional.

los <b>contenidos</b> de la enseñanza que se consideran involucrados en los procesos de adquisición de estas capacidades	Contenidos de la enseñanza relacionados con las capacidades.
Interpretar información técnica, escrita o verbal, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en la producción, identificando códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.	Vocabulario como herramienta de comunicación y desarrollo en la actividad. Equipos, maquinarias, herramientas y utensilios específicos de pizzerías y panaderías para la producción y la elaboración de preparaciones. Descripción y utilización.
Comprender e identificar en la carta las preparaciones a realizar para planificar y organizar la confección de la mise en place con el fin de asegurar la disponibilidad de las preparaciones al momento del servicio o producción.	Características organolépticas de las materias primas, descripción y reconocimiento físico. La mise en place y las características de los diferentes puestos de trabajo y especializaciones en la profesión. Tratamiento seguro de las materias primas. Técnicas para la correcta manipulación. Desarrollo de sabores nuevos de acuerdo a demanda.
Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.	Desarrollo de las técnicas culinarias y destreza para el correcto y seguro tratamiento de las materias primas. Conocimiento de técnicas y métodos de producción artesanales y mecánicos. Seguridad e higiene en la gastronomía. Reconocimiento de las causas y consecuencias que producen las malas prácticas en el área.

	Tratamiento seguro de las materias primas. Técnicas para la correcta manipulación.
Establecer relaciones sociales de cooperación, coordinación e intercambio en el propio equipo de trabajo, con otros equipos del área gastronómica o que estén relacionados con el servicio que brinda el establecimiento donde desarrolla sus actividades. Transmitir información técnica de manera verbal, sobre el desarrollo de las actividades que le fueron encomendadas para poder distribuir y organizar el trabajo.	Organización del trabajo y funciones que cumplen cada puesto en la cocina Trabajo en equipos con el fin de propiciar el desarrollo de buenas relaciones laborales
organizar la materia prima y aplicar la técnica adecuada para la producción de los productos solicitados.	Procesos y técnicas de tratamiento de las materias primas para obtener diferentes preparaciones, aprovechamiento de las mismas y conservación. Diferentes técnicas en elaboración y métodos de elaboración de una pizzería. Elaboración de carta de empanadas y desarrollo de rellenos nuevos. Preparaciones más emblemáticas de pizzerías nacionales e internacionales con sus técnicas que se aplican en su elaboración.

### **Módulos comunes**

### **SEGURIDAD E HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:**

**Carga horaria:** 15hs

#### **SEGURIDAD E HIGIENE**

**Propósito:** en este módulo se implementan las medidas de seguridad, con la aplicación de programas, de medidas y procedimientos de trabajo seguro.  
Realizar las tareas específicas de su rol teniendo en cuenta el cuidado al medio ambiente y la seguridad.

## MICROEMPREDIMIENTOS

**Carga horaria:** 24 hs

<p><b>Las capacidades profesionales y los contenidos de la enseñanza</b></p> <p>El proceso de formación habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de <b>capacidades profesionales</b> que están en la base de los desempeños profesionales.</p>	<p>Contenidos de la enseñanza relacionados con las capacidades</p>
<p>Preparar el lugar/materiales de trabajo</p> <p>Usar correcto de EPP</p> <p>Ordenar y limpieza durante y después de realizar la tarea.</p> <p>Aplicar normas y principios ergonómicos.</p> <p>Manipular correctamente las herramientas del sector de trabajo.</p> <p>Manejar los elementos de primeros auxilios.</p> <p>Utilizar los elementos de seguridad e higiene en el sector.</p> <p>Conocer los riesgos eléctricos del sector.</p> <p>Cuidar la postura del cuerpo</p> <p>procedimiento de ergonomía en el proceso de su trabajo.</p> <p>Prevenir riesgos de accidentes en el trabajo del sector.</p> <p>Reconocer las normas de 1eros auxilio de su sector.</p> <p>Conocer cómo prevenir accidentes y enfermedades profesionales.</p>	<p>Introducción a la seguridad. Marco legal: ley de seguridad e higiene laboral N.º 19.587/79, Ley de riesgo del trabajo 24.557/96. • Organización integral del trabajo con criterio de seguridad, Orden y limpieza: higiene en el espacio de trabajo, gestión de residuos, metodología 5S. EPP: Selección y mantenimiento de elementos de protección personal. Seguridad en máquinas y herramientas eléctricas y manuales: condiciones del estado general, uso a de acuerdo a su función, mantenimiento y normas generales de uso. Riesgo eléctrico en baja tensión: tipos de contacto, principales riesgos, normas de trabajo seguro. Ergonomía: principales lesiones, posturas de trabajo seguro, movimiento repetitivo, Manejo manual de carga. Primeros auxilios. Incendio: prevención, uso de matafuego. Procedimientos de trabajo seguro, métodos de cuidado de la salud y prevención de accidentes y enfermedades profesionales.</p>
<p><b>Las capacidades profesionales y los contenidos de la enseñanza</b></p> <p>El proceso de formación habrá de organizarse en torno a la adquisición y la acreditación de un conjunto de <b>capacidades profesionales</b> que están en la base de los desempeños</p>	<p>Contenidos de la enseñanza relacionados con las capacidades</p>

profesionales.	
<p>Proyectar un microemprendimiento aplicando los conocimientos teóricos que permitan la aplicación concreta a un ejercicio de simulación.</p> <p>Diseñar un plan de marketing aplicable al micro emprendimiento.</p> <p><b>DESEMPEÑOS</b></p> <p>Conocer y describir el escenario en el que se desenvuelven las empresas actualmente, a fin de poder insertar satisfactoriamente el producto en el mercado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proyectar un microemprendimiento aplicando los conocimientos teóricos que permitan la aplicación concreta a un ejercicio de simulación.</li> <li>• Diseñar un plan de marketing aplicable al microemprendimiento.</li> </ul>

## 2. Carga horaria mínima

El conjunto de la formación profesional de maestro pizzero requiere una carga horaria mínima total de 218 Hs. Reloj.

## 3. Referencial de ingreso

Se requerirá del ingresante la formación Primaria equivalente, acreditable a través de certificaciones oficiales del Sistema Educativo Nacional (Ley N° 26.206).

Para los casos en que los aspirantes carezcan de la certificación mencionada, cada Jurisdicción implementará mecanismos de acreditación, que aseguren el dominio de los conocimientos previos necesarios de lecto-escritura, operaciones matemáticas para el aprendizaje específico de las capacidades profesionales del Marco de Referencia (Art 18 Ley N° 26.058 - Puntos 32, 33 y 34 Resolución CFE N° 13/07). Deberá tener aprobado el taller de Proyecto Ocupacional. Ver ANEXO I.

## 4. Prácticas Profesionalizantes

Uno de los ejes de la propuesta didáctica es situar al participante en los ámbitos reales de la producción.

Son situaciones de aprendizaje gestionadas según diferentes modalidades por la institución educativa, referenciadas en desempeños, criterios y entornos significativos del ejercicio de un rol profesional e incentivan la práctica reflexiva mediante la puesta en juego de esquemas de pensamiento, de percepción, evaluación y acción, integrando capacidades, conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes en la trayectoria de formación. Podrán asumir diferentes

formas ya sea de proyecto, microemprendimiento o formación en el centro de trabajo.

Su objeto fundamental es poner en práctica saberes profesionales significativos sobre procesos de servicios gastronómicos, que tengan afinidad con el futuro entorno de trabajo. Asimismo, pretenden familiarizar e introducir a los estudiantes en los procesos y el ejercicio profesional vigentes para lo cual utilizan un variado tipo de estrategias didácticas ligadas a la dinámica profesional caracterizada por la incertidumbre, la singularidad y el conflicto de valores. Serán organizadas, implementadas y evaluadas por el centro de formación y estarán bajo el control de la propia institución y de la respectiva autoridad jurisdiccional.

Estas prácticas pueden asumir diferentes formatos, siempre y cuando mantengan con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización, entre otros: pasantías en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales, proyectos productivos articulados entre las unidades educativas y otras instituciones o entidades, proyectos didácticos / productivos institucionales orientados a satisfacer demandas específicas o destinados a satisfacer necesidades de la propia unidad educativa, emprendimientos a cargo de los alumnos, organización y desarrollo de actividades y/o proyectos de apoyo en tareas demandadas por la comunidad, entre otros.

**1. En relación a mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso en el área de trabajo.**

El estudiante preparará de forma correcta cada sector asimismo mantendrá y controlará todas las áreas de trabajo del sector cocina higiene, para realizar su propio trabajo.

Evaluará el correcto funcionamiento, como también manejará y utilizará correctamente maquinarias y utensilios.

Ejecutará según las normas vigentes el cuidado e higiene de cada utensilio y maquinaria del sector.

**2. en relación a participar en la elaboración de la propuesta de productos.**

El estudiante podrá realizar productos nuevos y desarrollo de diferentes tipos de productos.

Podrá distinguir de acuerdo a estadísticas recabadas de clientes la definición y armado de futuros productos de pizzerías.

**3. En relación a Recibir, controlar, verificar y almacenar materias primas según conformidad.**

El estudiante realizará recepción de materia procederá a almacenar según normas vigentes y condiciones higiénico-sanitarias.



Verificará, controlará y ejecuta las formas de almacenamiento de la materia prima de secos, como también los alimentos elaborados en sector que comprende a congelados respectando las normas vigentes del sector gastronómico.

Ejercitará en el proceso postural del cuerpo procedimiento de ergonomía en el proceso de su trabajo.

**4. Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio (Mise en place).**

El estudiante ejercitará, planificará y distribuirá el trabajo para las preparaciones básicas del sector (mise en place). Realizarán elaboraciones en óptimas condiciones y deberán ejecutar autonomía propia en su función.

Cumplirá en todo su proceso de ejecución del trabajo con las normas de seguridad e higiene del sector gastronómico. Aplicará propuesta de planificación en óptimas condiciones organolépticas y tiempo de servicio.

**5. Elaborar y presentar las preparaciones culinarias.**

El estudiante elaborará productos afines a la cocina aplicando técnicas conforme a la elaboración siguiendo las normas de seguridad e higiénico sanitarias del sector.

Resolverá ejercitaciones de forma paulatina en elaboraciones básicas y múltiples aplicando las técnicas diversas del sector de pizzerías.

Realizará buenas prácticas de manufactura respetando las normas de seguridad e higiene

Cuidará de la postura durante el proceso de producción, ejercitará el cuidado del cuerpo; realizando procedimientos de ergonomía adecuados procurando la buena praxis.

La carga horaria destinada a la realización de las prácticas profesionalizantes, debe ser como mínimo del 50% del total del curso.

## **5. Entorno Formativo**

### **Espacio de trabajo**

Para la formación del trayecto formativo de maestro pizzero, deberá disponer o garantizar el acceso a un aula-taller apropiado y adecuado a la cantidad de personas que realizarán las actividades tanto para aquellas de tipo teórico prácticas como en las que se desarrollen prácticas profesionalizantes. El mismo deberá cumplir con las condiciones de habitabilidad y confort propias de un espacio formativo en cuanto a superficie mínima, iluminación, ventilación, seguridad, higiene y servicios básicos así como a la disponibilidad de mobiliario suficiente y en buen estado.

Respecto específicamente de la instalación eléctrica, el mismo debe cumplir con la normativa de seguridad eléctrica vigente, debe ser suficiente y estar en

condiciones para permitir el normal funcionamiento de distintas máquinas herramientas conectadas en simultáneo de acuerdo a la matrícula, requeridas para llevar a cabo las Prácticas Profesionalizantes.

**Aulas para clases teóricas:**

Superficie mínima para 18 participantes  
Iluminación natural y artificial  
Ventilación natural o con sistema de aire acondicionado.  
Mobiliario para participantes e instructor (Mesas y Sillas).  
Tablero blanco o pizarrón.

**Laboratorios/taller para clases prácticas:**

Superficie mínima para 18 Participantes  
Iluminación natural y artificial.  
Ventilación natural o con sistema de aire acondicionado  
Mobiliario necesario para revisar las practicas.

**Equipamiento**

Para el desarrollo de actividades formativas teórico prácticas y de las prácticas profesionalizantes relacionadas con:

Mesadas de acero inoxidable.  
Hornos industriales  
Cocinas industriales.  
Heladera.  
Freezer.  
Sobadora.  
Amasadora.

Se debe contar con:

**Maquinarias y equipos**

Batidoras  
Ollas  
Amasadoras  
microondas  
Licuadoras.  
Exprimidores.  
Procesadoras.  
Computadora.  
Proyector.

Para el desarrollo de actividades formativas teórico prácticas y de las prácticas profesionalizantes relacionadas con:

Aplicación de normas de seguridad e higiene de sector.  
Aplicación de seguridad e higiene personal y postural  
Realización del orden del despacio del lugar y ventilación.  
Organización, gestión y control de su propia tarea

Se debe contar con:

*Herramientas y utensilios:*

Batidor eléctrico  
Batidor manual  
Bols de diferentes tamaños  
Espátulas silicona, de chapa y de madera.  
Cubiertos varios  
Tablas, vasos medidores  
Balanzas  
Cortantes  
Placas de horno  
Ollas, jarros, sartenes  
Coladores, cernidores, ralladores.  
Molinillo de pimienta o pimenteros.  
Pisón (y mortero).

**Insumos**

Para el desarrollo de actividades formativas teórico prácticas y de las prácticas profesionalizantes relacionadas con:

Búsqueda de información.  
Utilización de los recursos didácticos.  
Interpretación de documentación técnica.  
Organización, gestión y control de su propia tarea.  
Aplicación de normas de seguridad e higiene de sector.  
Aplicación de seguridad e higiene personal y postural.

Se debe contar con:

Medios Didácticos (recursos didácticos).  
Medios audiovisuales, manuales, bibliografía bolígrafos, lápiz, fotocopias de documentación técnica.

## **Biblioteca / Hemeroteca / Archivo**

Para todas las actividades formativas la institución deberá contar con:

Libros, folletos y catálogos, proveedores de materiales, insumos, máquinas y herramientas para posibilitar la búsqueda, valoración y selección de tales recursos.

Libros gastronómicos específicos

Publicaciones especializadas en el tema para su consulta y estudio.

Bibliografía relativa a métodos y técnicas

Texto de la normativa de seguridad e higiene laboral vigente para su estudio y aplicación.

Texto de Seguridad e higiene postural y del sector.

## **6. Perfil del Docente**

Experiencia docente comprobable y título terciario o universitario relacionado con prestación de Servicios Gastronómico. Dos años de antigüedad en Formación Profesional. Tener conocimientos y/o experiencia en gastronomía.

Capacidad necesaria para ayudar al mejor funcionamiento del grupo

Capacidad para encontrar, relacionar y estructurar información proveniente de diversas fuentes y de integrar ideas y conocimientos.

Capacidad de tomar decisiones basadas en criterios objetivos (datos experimentales, científicos o de simulación disponibles).

Capacidad de planificación y organización del trabajo personal

Capacidad de adaptación a los cambios organizativos o tecnológicos

Capacidad de diseñar y realizar experimentos sencillos y analizar e interpretar sus resultados.

Proponer un orden y un método de trabajo a los alumnos

Planificar y organizar las tareas diarias con el grupo.

Establecer objetivos de trabajo.

Promover la participación en las tareas de aprendizaje planteadas

Promover la interacción con el material de trabajo