

# Taller de Técnicas de Preparación y Gestión del Negocio de **PIZZA**

Inicio 22 Agosto

**UTUR**

UNIVERSIDAD DEL TURISMO



Escuela de  
**GASTRONOMÍA**



[info@utur.ac.cr](mailto:info@utur.ac.cr)



+ 506 8531 9573

**SOMOS** LO QUE  
*sabemos*

# DÍA 1

## Teórico

- La historia y los productos originales de las primeras pizzas.
- Conocimiento de las harinas y sus propiedades.
- Conocimiento de la masa y su correcta manipulación.
- Extensión de la masa, condimento y cocción.
- Instrucciones sobre el uso del horno.
- Levaduras y masa madre.

# DÍA 2

## Práctico

- Preparaciones de la masa y su correcta manipulación.
- Extensión de la masa, condimento y cocción.
- Instrucciones sobre el uso del Horno.
- Degustación final de las pizzas.

*Número de pizzas que vamos hacer para esta fecha son 3:  
Margherita, Marinara, Caprese.*



# DÍA 2

Insumos: \*para los 6 lunes pueden comprar un saco de harina Fachasa de 50 kg.  
\* Queso mozzarella de 2,5 kg para las 7 secciones cantidad 6 o 7 paquetes.  
\* Aceite extra virgen de oliva 1 botella,  
\* Sal fino 1 paquete.

## Ingredientes

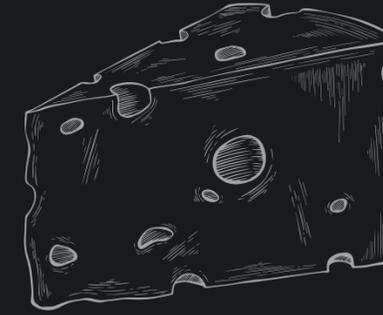
- Latas de 400 gr. De salsa de tomata pelati Roma cant. 2
- Mozzarella de Búfala o Bocconcini 2
- Albahaca 1 racimo
- Orégano 1 racimo
- Ajo 1
- Tomate cant. 2
- Salsa pesto genovese marca Roma 1
- Aceite extra virgen



Taller de Técnicas de Preparación y Gestión del Negocio de Pizza / UTUR



## DÍA 3 Práctico

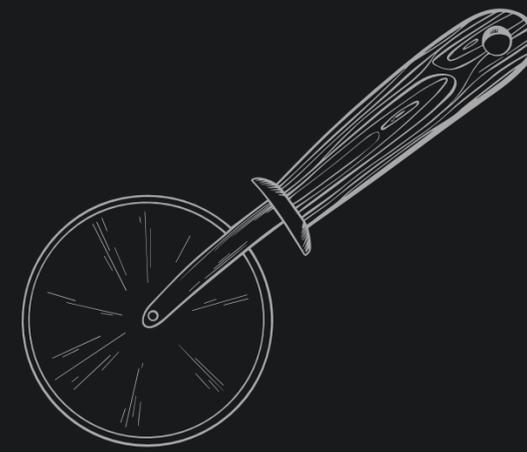


- Preparación de la masa
- Técnica de descanso y maduración (levadura)
- Practica de estesura de la masa y como conservarla.
- Cocción de las pizzas.
- Degustación final de las pizzas.

*Número de pizzas que vamos hacer para esta fecha son 3:  
4 Stagioni, Prosciutto crudo e rúcula, Mortadela Bolognese.*

# DÍA 3 Ingredientes

- Latas de 400 gr. De salsa de tomate pelati marca Roma 2
- Mozzarella normal
- Albahaca 1 racimo
- Aceite extra virgen
- Aceitunas negras rebanadas 1 vaso
- Alcachofas en vinagreta 1 vaso
- Jamón prensado o normal 1 paquete
- Hongos champiñón 1 caja
- Jamón crudo o serrano 1 paquete
- Recula fresca 1
- Queso parmesano italiano rallado o entero 1 unidad
- Queso Burata mozzarella 1 unidad
- Mortadela Bolognese con pistachos o Mortadela normal rebanadas 1 paquete



**Taller de Técnicas de Preparación y Gestión del Negocio de Pizza / UTUR**

# DÍA 4



- Conocimiento de cómo preparar una masa madre.
- Información y conocimiento de pizza blancas tipo: Focaccia, panes tipo Panuozzo, etc.
- Preparaciones del mismo.
- Degustación final.
- Entrega de certificados.



***Número de pizzas que vamos hacer para esta fecha son 3: Focaccia normal, Focaccia Bianca Caprese, Focaccia dolce Nutella.***

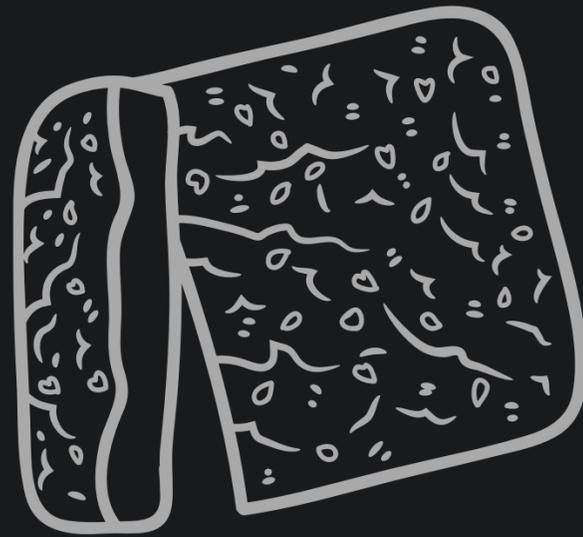


**Taller de Técnicas de Preparación y Gestión del Negocio de Pizza / UTUR**

# DÍA 4

## Ingredientes

- Romero 1 racimo
- Sal fino 1 paquete
- Albahaca 1 racimo
- Salsa pesto genovese marca Roma.
- Azúcar normal 1 paquete.
- Nutella 1
- Fresas frescas 1 paquete



# DÍA 5

- Preparación de una pizza como repaso final.
- Repaso oral de la preparación con valoraciones
- Degustación final.



# DÍA 6

- Como desarrollar el negocio de Pizza
- Las finanzas, contabilidad, calidad del producto vrs servicio al cliente
- Control diario de ingresos, inventarios, planilla, impuestos, pagos, mobiliario y equipo,
- Control de gastos de operación, costeo de menú
- Graduación



**Taller de Técnicas de Preparación y Gestión del Negocio de Pizza / UTUR**



**Fecha de Inicio:**  
**Lunes 22 de Agosto**  
**18:00hrs-21:00hrs**

**Duración: 6 lunes**

**Inversión: 150.000 colones**

## **Contacto**

 **info@utur.ac.cr**

 **+ 506 8531 9573**

**Taller de Técnicas de Preparación y Gestión del Negocio de Pizza / UTUR**



**UTUR**  
UNIVERSIDAD DEL TURISMO  
★★★★★



Escuela de  
**GASTRONOMÍA**

**SOMOS** LO QUE  
*sabemos*

