

GLUTEN FREE



BIENVENIDO/A

al curso profesional de Pizza Sin Gluten
2 días | 10 horas

ESCUELA
Pizza
-makers-
BCN

Dirigido a :
profesionales con experiencia en pizza tradicional
que buscan dominar la pizza sin gluten y ampliar
su oferta según las nuevas demandas del mercado

Contenidos Técnicos

Propiedades y usos de los mix de harinas sin gluten

Técnicas de amasado adaptadas (directo y con prefermento)

Métodos de estirado sin elasticidad glutenina

Cocción : manejo de temperatura, tiempos y equipos

Precocción y conservación en cocina profesional

Salud alimentaria : buenas prácticas en entornos libres de gluten

PROGRAMACIÓN

Curso Profesional de Pizza Sin Gluten

DIA 1 -Bases Técnicas y Preparaciones Iniciales

10h00 - Bienvenida y presentación del curso

10h15 - Módulo teórico : fundamentos técnicos del trabajo sin gluten

Tipos de harinas y premezclas

Comportamiento de masas sin red de gluten

Corrección de hidratación, textura y extensibilidad

11h00 - Práctica : técnicas de amasado directo

12h30 - Pausa de 15 min

12h45 - Preparación de prefermentos (poolish o biga adaptados)

13h30 - Primeras pruebas de estirado y cocción controlada

15h00 - Fin de la jornada

DIA 2 - Producción Profesional y Aplicaciones

10h00 - Revisión técnica : control de masas y fermentaciones

11h00 - Prácticas : estirado avanzado y cocción en horno profesional

12h30 - Pausa de 15 min

12h45 - Charla técnica : salud alimentaria y protocolos de cocina sin gluten

Prevención de contaminación cruzada
Implementación en obradores mixtos

13h30 – Práctica : elaboración, precocción y conservación de bases para servicio

Bases prehorneadas : refrigeración y congelación
Regeneración para carta o venta
Consejos para servicio en local, delivery o vitrina

15h00 – Fin del curso, espacio para preguntas y conclusiones.

Nota importante : Uso profesional de pizzas sin gluten

**Es clave distinguir entre :
intolerancia al gluten (sensibilidad digestiva) y enfermedad celíaca : una alergia autoinmune que reacciona incluso a trazas de gluten.**

Por ello, si un restaurante quiere ofrecer pizzas sin gluten para celíacos, debe contar con una **cocina dedicada**, sin contaminación cruzada :

- superficies, utensilios y hornos exclusivos
- personal formado en protocolos de seguridad

Este curso enseña la técnica, pero no sustituye las medidas necesarias para garantizar una elaboración segura para personas celíacas.



Al inicio del curso se entregará el material didáctico y la indumentaria oficial de Pizza Makers, de uso obligatorio durante las sesiones. También se entregará un Manual de conducta con las normas de la escuela, que deberán respetarse. La asistencia a clase es obligatoria, salvo causa justificada. Las ausencias no se recuperan ni se bonifican.
Programa avalado por profesionales del sector