DIPLOMADO ONLINE EN PIZZA, FOCACCIA Y PAN ITALIANO

Modalidad: 100% en línea
Duración: 1 mes y medio (6 semanas)
Frecuencia: 2 sesiones por semana
Duración por sesión: 1 hora y media

1. FUNDAMENTOS DE LAS MASAS ITALIANAS
2. PIZZA ITALIANA TRADICIONAL
3. PIZZAS ESPECIALES Y COMBINACIONES
4. FOCACCIA ITALIANA
5. PANES ITALIANOS TRADICIONALES

MÓDULO 1. FUNDAMENTOS DE LAS MASAS ITALIANAS

Semana 1
Sesión teórica:

- Historia de la panadería italiana.
- Tipos de harina y levaduras.
- Hidratación y desarrollo del gluten.
- Técnicas de amasado.
- Fermentación y reposo de las masas.

Sesión práctica:

- Pesado y preparación de ingredientes.
- Elaboración de masa básica italiana.
- Técnicas de amasado manual.
- Control de fermentación.

MÓDULO 2. PIZZA ITALIANA TRADICIONAL

Semana 2
Sesión teórica:

- Tipos de pizza italiana.
- Características de la pizza napolitana.
- Preparación de salsa de tomate.
- Selección de quesos e ingredientes.
- Temperaturas y tiempos de horneado.

Sesión práctica:

- Preparación y división de masas.
- Estirado manual de la pizza.
- Elaboración de salsa tradicional.
- Montaje y horneado de pizza.

MÓDULO 3. PIZZAS ESPECIALES Y COMBINACIONES
Semana 3
Sesión teórica:

- Variedades regionales de pizza.
- Combinación de ingredientes y sabores.
- Uso de quesos, vegetales y embutidos.
- Equilibrio de humedad y coberturas.
- Presentación y porcionado.

Sesión práctica:

- Elaboración de pizza Margherita.
- Preparación de pizza de cuatro quesos.
- Elaboración de pizza de vegetales.
- Aplicación de técnicas de horneado y acabado.

MÓDULO 4. FOCACCIA ITALIANA
Semana 4
Sesión teórica:

- Historia y características de la focaccia.
- Hidratación de masas.
- Fermentación y desarrollo de alveolos.
- Uso de aceite de oliva y hierbas aromáticas.
- Coberturas tradicionales.

Sesión práctica:

- Elaboración de masa para focaccia.
- Técnicas de estirado y reposo.
- Aplicación de aceite y salmuera.
- Decoración con romero, aceitunas y tomates.
- Horneado y presentación.

MÓDULO 5. PANES ITALIANOS TRADICIONALES
Semana 5
Sesión teórica:

- Variedades de pan italiano.
- Características de la ciabatta y los grissini.
- Hidratación y fermentación.
- Técnicas de formado.
- Corteza, miga y horneado.

Sesión práctica:

- Elaboración de masa para ciabatta.
- Formado de panes.
- Preparación de grissini.
- Horneado y evaluación de textura.

MÓDULO 6. COSTOS Y PROYECTO FINAL
Semana 6
Sesión teórica:

- Cálculo de costos e ingredientes.
- Fijación de precios de venta.

Sesión práctica:

- Presentación de pizzas, focaccia y panes.
- Elaboración de fichas técnicas.
- Cálculo de costos y precios de venta.