ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Pastelería y Panadería sin Gluten y con Menos Azúcares: Elaboraciones para Restauración y Colectividades

2 ECTS | 50 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con este programa que te capacitará para responder a una demanda creciente en el sector de la restauración y las colectividades. La atención a personas con enfermedad celíaca, sensibilidad al gluten o necesidades de reducción de azúcares representa un nicho profesional en expansión que requiere conocimientos técnicos específicos. En ICUFOR te preparamos para abordar este reto con rigor científico y aplicación práctica directa.

A lo largo del programa, profundizarás en los fundamentos nutricionales y normativos que rigen estas elaboraciones, dominando el uso de harinas alternativas, edulcorantes naturales e hidrocoloides que sustituyen funcionalmente al gluten. Aprenderás a formular masas batidas, quebradas y fermentadas, además de cremas, rellenos y panes adaptados, siempre manteniendo la calidad organoléptica que exige el servicio profesional.

Duración
50 horas

Créditos
2 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender la funcionalidad tecnológica del gluten y de los azúcares en pastelería y panadería, identificando las implicaciones nutricionales y clínicas derivadas de su consumo y de su ausencia en el producto final.

Clasificar las harinas, almidones, hidrocoloides y agentes tecnológicos sin gluten, analizando sus propiedades funcionales y sus criterios de selección para el diseño de mezclas y formulaciones optimizadas.

Elaborar productos de pastelería sin gluten y con reducción de azúcares, desarrollando técnicas específicas para masas batidas, masas quebradas, cremas, postres emplatados y elementos decorativos adaptados al servicio de restauración.

Planificar la producción de pastelería y panadería sin gluten en restauración y colectividades, gestionando el escalado de recetas, los escandallos de costes, la conservación, la regeneración y la organización diferenciada del obrador.

Conocer el marco normativo y los protocolos de seguridad alimentaria aplicables, distinguiendo los requisitos de etiquetado, trazabilidad, alegaciones legales y prevención de la contaminación cruzada por gluten en obradores profesionales.

Dominar las alternativas al azúcar y las estrategias combinadas de reducción, aplicando edulcorantes, polialcoholes y endulzantes naturales en masas, cremas y fermentaciones.

Diseñar elaboraciones de panadería sin gluten, implementando técnicas adaptadas de panificación, fermentación y laminado para panes básicos, panes especiales y bollería.

Aplicar el sistema APPCC y los procedimientos de control de calidad, evaluando parámetros físicos, sensoriales y de vida útil del producto terminado mediante indicadores específicos y ciclos de mejora continua.

Temario

01 Fundamentos científicos, nutricionales y normativos de la pastelería y panadería sin gluten y con reducción de azúcares

1.1. El gluten: estructura, funcionalidad tecnológica y su papel en las masas de pastelería y panadería
1.2. Patologías y condiciones clínicas asociadas al consumo de gluten: fundamentos para la intervención profesional
1.3. Azúcares en pastelería y panadería: funciones tecnológicas, impacto nutricional y criterios de reducción
1.4. Marco normativo y regulación del etiquetado en productos sin gluten y con contenido reducido en azúcares
1.5. Seguridad alimentaria y prevención de la contaminación cruzada por gluten en obradores profesionales

Temario

02 Ingredientes alternativos, agentes tecnológicos y estrategias de reformulación para elaboraciones sin gluten y con reducción de azúcares

2.1. Harinas y almidones sin gluten: clasificación, propiedades funcionales y criterios de selección profesional
2.2. Agentes aglutinantes, espesantes e hidrocoloides como sustitutos funcionales del gluten
2.3. Alternativas al azúcar: edulcorantes, polialcoholes y endulzantes naturales
2.4. Grasas, emulsionantes y agentes leudantes en formulaciones sin gluten
2.5. Diseño de mezclas de harinas sin gluten: principios de combinación y optimización de formulaciones
2.6. Ingredientes funcionales complementarios: fibras, proteínas vegetales y prebióticos para mejorar la calidad nutricional
2.7. Evaluación sensorial y ajuste organoléptico de las elaboraciones reformuladas

Temario

03 Elaboraciones de pastelería sin gluten y con reducción de azúcares aplicadas al servicio de restauración y colectividades

3.1. Masas batidas sin gluten y con menos azúcar: bizcochos, magdalenas y cakes
3.2. Masas quebradas y arenosas sin gluten: bases para tartas, tartaletas y galletas
3.3. Cremas, rellenos y coberturas sin gluten y con menor contenido en azúcares
3.4. Postres emplatados y elaboraciones calientes para servicio de restauración
3.5. Pastelería para colectividades: producción en volumen, conservación y regeneración
3.6. Diseño de cartas y menús de pastelería inclusivos para establecimientos de restauración y comedores colectivos

Temario

04 Elaboraciones de panadería sin gluten, gestión integral de la producción y control de calidad en restauración y colectividades

4.1. Fundamentos de la panificación sin gluten: diferencias esenciales respecto a la panadería convencional
4.2. Panes básicos sin gluten y con reducción de azúcares: hogaza, barra y pan de molde
4.3. Panes especiales y enriquecidos sin gluten: incorporación de semillas, frutos secos, cereales sin gluten y fibras
4.4. Masas fermentadas y laminadas sin gluten: bollería, croissants y hojaldre
4.5. Planificación y gestión de la producción de panadería y pastelería sin gluten en colectividades
4.6. Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) aplicado específicamente a la producción sin gluten
4.7. Control de calidad del producto terminado: parámetros físicos, sensoriales y de vida útil

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 2 créditos ECTS y 50 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06 **Contenidos actualizados**
Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07 **El curso, por escrito**
Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08 **Autónomo, pero acompañado**
Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09 **Enseñanza adaptada**
Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10 **Estudio sencillo e intuitivo**
Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

