



HOTR020PO. Cocina para celíacos.

Sku: PMAI1057

Horas: 35

Formato: HTML

OBJETIVOS

1. Conocer las distintas recomendaciones a realizar para un correcto manipulado de los alimentos sin gluten. 2. Saber realizar una clasificación de los alimentos según su contenido en gluten de manera adecuada.

CONTENIDOS

1. CELIAQUÍA. 1.1. Definición de la enfermedad. 1.2. Síntomas de la enfermedad. **2. CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU CONTENIDO EN GLUTEN.** 2.1. Alimentos que contienen gluten. 2.2. Alimentos que probablemente contienen gluten. 2.3. Alimentos que no contienen gluten. **3. RECOMENDACIONES PARA REALIZAR UN CORRECTO MANIPULADO** 3.1. Higiene y manipulado de los alimentos. 3.2 Utensilios de cocina. 3.3. Superficie 3.4. Almacenaje **4. MENÚ PARA CELIACOS.** 4.1. Elaboración de menús aptos para celíacos. 4.2. Promoción en las cartas de los restaurantes. **5. RECETAS SIN GLUTEN.** 5.1. Sopas y salsas. 5.2. Pasta. 5.3. Segundos platos. 5.4. Masa y bollería. 5.5. Postres. 5.6. Repostería. 5.7. Pastas navideñas. 5.8. Panes y panecillos.