



## 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.