



HOTR020PO. Cocina para celíacos.

Sku: PS_HOTR020PO

Horas: 35

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Los fundamentos necesarios para realizar platos libres de gluten para los clientes que así lo soliciten y saber cuáles son los alimentos no permitidos en la celiaquía y aquellos cuyo procedimiento en la cocina pudiera contaminar alimentos convirtiéndolos en peligrosos para celíacos.

CONTENIDOS

- **1. Celiaquía.**
 - Definición de la enfermedad.
 - Síntomas de la enfermedad.
- **2. Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten.**
 - Alimentos que contienen gluten.
 - Alimentos que probablemente contienen gluten.
 - Alimentos que no contienen gluten.
- **3. Recomendaciones para realizar un correcto manipulado.**
 - Higiene y manipulado de los alimentos.
 - Utensilios de cocina.
 - Superficie
 - Almacenaje
- **4. Menús para celíacos.**
 - Elaboración de menús aptos para celíacos.
 - Promoción en las cartas de los restaurantes.
- **5. Recetas sin gluten.**

- Sopas y salsas.
- Pasta.
- Segundos platos.
- Masa y bollería.
- Postres.
- Repostería.
- Pastas navideñas.
- Panes y panecillos.