



## **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.