



## HOTR0048. Cocina para celíacos.

**Sku:** PS\_HOTR0048

**Horas:** 35

**Formato:** HTML

### OBJETIVOS

- Adquirir los conocimientos necesarios para realizar elaboraciones libres de gluten, aislando para evitar alimentos peligrosos para celíacos.
- Identificar los procesos de contaminación al objeto de prevenirlos y evitarlos.

### CONTENIDOS

- **Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas.**
  - Acercamiento a la celiacía.
    - Definición de la enfermedad.
    - Síntomas de la enfermedad.
  - Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten.
    - Alimentos que contienen gluten.
    - Alimentos que probablemente contienen gluten.
    - Alimentos que no contienen gluten.
  - Recomendaciones para realizar un correcto manipulado.
    - Higiene y manipulado de los alimentos.
    - Utensilios de cocina.
    - Superficie.
    - Almacenaje.
  - Confección de menús para celíacos.
    - Elaboración de menús aptos para celíacos.
    - Promoción en las cartas de los restaurantes.
  - Elaboración de recetas sin gluten.
    - Sopas y salsas.
    - Pasta.
    - Segundos platos.
    - Masa y bollería.

- Postres.
  - Repostería.
  - Pastas navideñas.
  - Panes y panecillos.
- **Habilidades de gestión, personales y sociales.**
    - Sensibilización frente a las dificultades con que se encuentran las personas afectadas de celiaquía.
    - Toma de conciencia sobre la necesidad de adaptar la alimentación a las necesidades de las personas en orden a su salud.
    - Motivación hacia la elaboración de ofertas gastronómicas singulares
    - Interés por la importancia de la alimentación como elemento de salud y de disfrute, y la creación de fórmulas de conciliación entre ambos elementos.
    - Asimilación de la importancia de la higiene en la manipulación de los alimentos.