

HOTR0048. Cocina para celíacos.



Sku: PIT_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.