



## HOTR020PO. Cocina para celíacos

**Sku:** 56128IN

**Horas:** 35

**Formato:** HTML

### OBJETIVOS

- Adquirir 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 celiarquía y aquellos cuyo procedimiento en la cocina pudiera contaminar alimentos convirtiéndolos en peligrosos para celíacos.
- Reconocer la enfermedad celiaca y su sintomatología.
- Presentar los alimentos en base a su contenido en gluten.
- Establecer pautas correctas de higiene en la manipulación y almacenaje de alimentos, así como en la limpieza y desinfección de superficies y utensilios de cocina.
- Desarrollar menús aptos para celíacos promoviéndolos en la oferta del restaurante.
- Describir recetas sin gluten.

### CONTENIDOS

- **Unidad 1. Celiarquía.**
  - Definición de la enfermedad.
  - Síntomas de la enfermedad.
- **Unidad 2. Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten.**
  - Alimentos que contienen gluten.
  - Alimentos que probablemente contienen gluten.
  - Alimentos que no contienen gluten.
- **Unidad 3. Recomendaciones para realizar un correcto manipulado.**
  - Higiene y manipulado de los alimentos.
  - Utensilios de cocina.
  - Superficie
  - Almacenaje
- **Unidad 4. Menús para celíacos.**

- Elaboración de menús aptos para celíacos.
- Promoción en las cartas de los restaurantes.

- **Unidad 5. Recetas sin gluten.**

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