



HOTR0048. Cocina para celíacos

Sku: 72584IN

Horas: 35

OBJETIVOS

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

1. Acercamiento a la celiaquía

1.1. Introducción

- 1.1.1. Definición de la enfermedad
- 1.1.2. Síntomas de la enfermedad
- 1.1.3. Resumen

2. Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten

2.1. Introducción

- 2.2. Alimentos que contienen gluten
- 2.3. Alimentos que probablemente contienen gluten
- 2.4. Alimentos que no contienen gluten
- 2.5. Resumen

3. Recomendaciones para realizar un correcto manipulado

3.1. Introducción

- 3.2. Higiene y manipulado de los alimentos
- 3.3. Utensilios de cocina
- 3.4. Superficies
- 3.5. Almacenaje

3.6. Resumen

4. Confección de menús para celíacos

4.1. Introducción

4.2. Elaboración de menús aptos para celíacos

4.3. Promoción en las cartas de los restaurantes

4.4. Resumen

5. Elaboración de recetas sin gluten

5.1. Introducción

5.2. Sopas y salsas

5.3. Pasta

5.4. Segundos platos

5.5. Masas y bollería

5.6. Postres

5.7. Repostería

5.8. Pastas navideñas

5.9. Panes y panecillos

5.10. Resumen