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 celiacos 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