



CURSO GRATUITO

COCINA PARA CELÍACOS + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

HOTR0048 + HOTT02-MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

45

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.

Información

Curso gratuito, subvencionado al 100% por el SEPE Cocina para Celíacos de 45 horas en modalidad teleformación. Si piensas en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, solicita información sobre este curso.

Contenido

0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR.

1. ACERCAMIENTO A LA CELIAQUÍA.

- Definición de la enfermedad.
- Síntomas de la enfermedad.

2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU CONTENIDO EN GLUTEN.

- Alimentos que contienen gluten.
- Alimentos que probablemente contienen gluten.
- Alimentos que no contienen gluten.

3. RECOMENDACIONES PARA REALIZAR UN CORRECTO MANIPULADO.

- Higiene y manipulado de los alimentos.
- Utensilios de cocina.
- Superficie.
- Almacenaje.

4. CONFECCIÓN DE MENÚS PARA CELÍACOS.

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

5. ELABORACIÓN DE RECETAS SIN GLUTEN.

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