

HOTR020PO. Cocina para celíacos.

Horas 35

Codigo PSHOTR020PO

Acerca de este curso

Cod: PSHOTR020PO

- **1. 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. Menús para celíacos.**
 - Elaboración de menús aptos para celíacos.
 - Promoción en las cartas de los restaurantes.
- **5. Recetas sin gluten.**
 - Sopas y salsas.
 - Pasta.
 - Segundos platos.
 - Masa y bollería.
 - Postres.
 - Repostería.
 - Pastas navideñas.
 - Panes y panecillos.

¿Qué aprenderás?

- 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 celiaquía y aquellos cuyo

procedimiento en la cocina pudiera contaminar alimentos convirtiéndolos en peligrosos para celíacos.