

## **HOTR020PO. Cocina para celíacos.**

**Código del curso:** PSHOTR020PO

**Horas:** 35

### **Descripción del curso:**

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 celiacía y aquellos cuyo procedimiento en la cocina pudiera contaminar alimentos convirtiéndolos en peligrosos para celíacos.