Cocina para celíacos. HOTR020PO

Modalidad: curso e-Learning Duración: 35 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Adquirir 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 celiacos.
- 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

Celiaquía
Introducción.
Definición de la enfermedad
Síntomas de la enfermedad
Resumen.
Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten
Introducción.
Alimentos que contienen gluten.
Alimentos que probablemente contienen gluten.
Alimentos que no contienen gluten.
Resumen.
Recomendaciones para realizar un correcto manipulado
Introducción.
Higiene y manipulado de los alimentos.
Utensilios de cocina.
Superficies.
Almacenaje.
Resumen.
Menús para celiacos
Introducción.
Elaboración de menús aptos para celiacos.
Promoción en las cartas de los restaurantes.
Resumen.
Recetas sin gluten
Introducción.
Sopas y salsas.
Pasta.
Segundos platos.
Masas y bollería.
Postres.
Repostería.

astas navideñas.
nes y panecillos.
Resumen.