

Categorías: Hostelería y turismo

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 celíacos promoviéndolos en la oferta del restaurante.
- Describir recetas sin gluten.

CONTENIDOS

Acercamiento a la 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

Confeción de menús para celíacos

Introducción

Elaboración de menús aptos para celíacos

Promoción en las cartas de los restaurantes

Resumen

Elaboración de recetas sin gluten

Introducción

Sopas y salsas

Pasta

Segundos platos

Masas y bollería

Postres www.criteria.es | info@criteria.es | MAD: 91 571 21 39 | BCN: 93 265 26 77

Repostería

Pastas navideñas

