

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

## CONTENIDOS

UD1 Acercamiento a la celiaquía.1.1 Definición de la enfermedad.1.2 Síntomas de la enfermedad.UD2 Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten.2.1 Alimentos que contienen gluten.2.2 Alimentos que probablemente contienen gluten.2.3 Alimentos que no contienen gluten.UD3 Recomendaciones para realizar un correcto manipulado.3.1 Higiene y manipulado de los alimentos.3.2 Utensilios de cocina.3.3 Superficie.3.4 Almacenaje.UD4 Confección de menús para celíacos.4.1 Elaboración de menús aptos para celíacos.4.2 Promoción en las cartas de los restaurantes.UD5 Elaboración de recetas sin gluten.5.1 Sopas y salsas.5.2 Pasta.5.3 Segundos platos.5.4 Masa y bollería.5.5. Postres.5.6. Repostería.5.7 Pastas navideñas.5.8 Panes y panecillos.

