

HOTR0048 COCINA PARA CELÍACOS



180,00 € - 250,00 €

El curso Cocina Para Celíacos ofrece formación específica en la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. En este curso Cocina Para Celíacos el alumnado desarrollará las competencias necesarias para aplicar y realizar elaboraciones sin gluten evitando los alimentos peligrosos para celíacos, identificando los procesos de contaminación con el fin de prevenirlos.

Categorías: [Cursos online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

INFORMACIÓN

Duración	35 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA PARA CELÍACOS

1. Acercamiento a la celiaquía.
2. - Definición de la enfermedad.
3. - Síntomas de la enfermedad.
4. Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten.
5. - Alimentos que contienen gluten.
6. - Alimentos que probablemente contienen gluten.
7. - Alimentos que no contienen gluten.
8. Recomendaciones para realizar un correcto manipulado.
9. - Higiene y manipulado de los alimentos.
10. - Utensilios de cocina.
11. - Superficie.
12. - Almacenaje.
13. Confección de menús para celíacos.
14. - Elaboración de menús aptos para celíacos.
15. - Promoción en las cartas de los restaurantes.
16. Elaboración de recetas sin gluten.
17. - Sopas y salsas.
18. - Pasta.
19. - Segundos platos.
20. - Masa y bollería.
21. - Postres.
22. - Repostería.
23. - Pastas navideñas.
24. - Panes y panecillos.

