

## HOTR020PO COCINA PARA CELIACOS



**180,00 € - 250,00 €**

Este Curso HOTR020PO COCINA PARA CELIACOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR020PO COCINA PARA CELIACOS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y 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.

**Categorías:** [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

### INFORMACIÓN

**Duración**

35 h

|                             |                                  |
|-----------------------------|----------------------------------|
| <b>Modalidad</b>            | Online                           |
| <b>Docencia</b>             | TUTOR PERSONAL                   |
| <b>Prácticas</b>            | GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS |
| <b>Método de pago</b>       | FINANCIACIÓN SIN INTERESES       |
| <b>Centro de empleo</b>     | AGENCIA DE COLOCACIÓN            |
| <b>Formación acreditada</b> | CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE    |
| <b>Precio</b>               | Particular, Empresa              |

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CELIAQUÍA.

1. Definición de la enfermedad
2. Síntomas de la enfermedad

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU CONTENIDO EN GLUTEN.

1. Alimentos que contienen gluten
2. Alimentos que probablemente contienen gluten
3. Alimentos que no contienen gluten

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECOMENDACIONES PARA REALIZAR UN CORRECTO MANIPULADO

1. Higiene y manipulado de los alimentos
2. Utensilios de cocina
3. Superficie
4. Almacenaje

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. MENÚS PARA CELIACOS.

1. Elaboración de menús aptos para celíacos
2. Promoción en las cartas de los restaurantes

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. RECETAS SIN GLUTEN.

1. Sopas y salsas
2. Pasta
3. Segundos platos
4. Masa y bollería
5. Postres
6. Repostería
7. Pastas navideñas
8. Panes y panecillos

