

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](#)

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. 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

