

HOTR020PO. COCINA PARA CELIACOS.



SKU: PMAI1057

Horas: 35

OBJETIVOS

1. Conocer las distintas recomendaciones a realizar para un correcto manipulado de los alimentos sin gluten.
2. Saber realizar una clasificación de los alimentos según su contenido en gluten de manera adecuada.

CONTENIDO

1. CELIAQUÍA.

- 1.1. Definición de la enfermedad.
- 1.2. Síntomas de la enfermedad.

2. CLASIFICACION 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.

3. 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

4. MENÚS PARA CELIACOS.

- 4.1. Elaboración de menús aptos para celíacos.
- 4.2. Promoción en las cartas de los restaurantes.

5. 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.