

# HOTR0048\_FH25

## Cocina para celíacos

### Descripción:

**Idioma:** Castellano

**Precio:** 0 eur.

**Modalidad:** 100% Online (Sin horarios ni desplazamientos)

**Diploma:** acreditado por Fundae (Fundación estatal para la formación en el empleo) y el SEPE

**Nivel de cualificación profesional:** 1

**Próximos inicios:** julio – septiembre 2025

### **Especialízate en cocina sin gluten - Curso oficial y 100% gratuito**

Cada vez más personas necesitan opciones sin gluten seguras y sabrosas. Saber atender esta demanda no solo es esencial, sino una gran oportunidad para diferenciarte.

Con el Curso Gratuito de Cocina para Celíacos (Certificación Oficial Nivel A) aprenderás a:

- ☐☐ Identificar alimentos con y sin gluten.
- ☐☐ Evitar la contaminación cruzada mediante técnicas de higiene y manipulación.
- ☐☐ Diseñar menús equilibrados y seguros.
- ☐☐ Elaborar panes, pastas, repostería y postres sin gluten.

Amplía tu perfil profesional, mejora tu oferta gastronómica y atrae a un público fiel que busca confianza y calidad.

**Dirigido prioritariamente a:** Personas ocupadas en el **sector Hostelería** de todo el estado.

Disponemos de plazas limitadas para personas en situación de desempleo.

Reserva tu plaza ahora mismo pulsando el botón **Matricularme Online**, una vez formalizada la matrícula nos pondremos en contacto contigo. La asignación de plazas se realiza por riguroso orden de recepción de las solicitudes.

**Nº de horas:**

35 horas

**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.

**Requisitos y conocimientos:**

Al ser una acción subvencionada para poder beneficiarte deberás pertenecer prioritariamente al sector Hostelería.

Para la realización de este curso no se requiere nivel académico previo, pero se deben poseer conocimientos básicos en informática, así como habilidades básicas de comunicación lingüística que permitan el aprendizaje y seguimiento de la formación.

**Contenido HOTR0048\_FH25: Cocina para celíacos****Unidad didáctica 1. Celiaquía.**

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

**Unidad didáctica 2. 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.

**Unidad didáctica 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.

**Unidad didáctica 4. Menús para celíacos.**

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

**Unidad didáctica 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.