

HOTR020PO

Cocina para celíacos

Descripción:

En este curso de cocina para celíacos vamos a explicar los conocimientos 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.

Nº de horas:

35 horas

Objetivos:

- Conocer la definición de celiarquía.
- Explicar los síntomas asociados a la celiarquía.
- Conocer los alimentos que tiene gluten.
- Analizar los alimentos que es posible que contuvieran gluten.
- Estudiar los alimentos que no contienen gluten.
- Estudiar la higiene y manipulado de los alimentos.
- Explicar cómo proceder con los diferentes utensilios de cocina.
- Conocer las técnicas de limpieza y desinfección de superficies.
- Identificar la manera de almacenar cualquier alimento para evitar la contaminación.
- Explicar cómo elaborar menús aptos para celíacos.
- Conocer las pautas recomendadas para la promoción en las cartas de los restaurantes.
- Conocer y saber elaborar diferentes recetas de sopas, salsas y pastas, segundos platos, masa y bollería, postres, repostería, pastas navideñas y panes y panecillos, todas ellas sin gluten.

Requisitos y conocimientos:

No son necesarios conocimientos previos, sin embargo, es aconsejable contar con facilidad de comprensión lectora para seguir y asimilar correctamente los contenidos. También es de gran valor disponer de capacidad de planificación y organización.

Contenido HOTR020PO: Cocina para celíacos

Unidad didáctica 1. Celiarquía

- 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.