



Cocina para celíacos



Teleformación



35 Horas



100%

Subvencionado

En este **curso gratis de Cocina para celíacos**, veremos cómo manipular y elaborar productos sin TACC (trigo, avena, cebada y centeno), que son los productos no permitidos en la celiaquía.

“Learn different, learn with us.”



Adquirir 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 celiaquía y aquellos cuyo procedimiento en la cocina pudiera contaminar alimentos convirtiéndolos en peligrosos para celíacos.



Contenidos (HOTR020PO):

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.



Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para **trabajadores por cuenta propia (autónomos)** o **trabajadores por cuenta ajena** de los sectores:

- Hostelería, Agencias de viajes, Alquiler de vehículos con y sin conductor, Transporte de viajeros por carretera, Transporte aéreo, Empresas organizadoras del juego del Bingo, Elaboradores de productos cocinados para su venta a domicilio.

También pueden realizar este curso los trabajadores que se encuentren **afectados por un ERTE** en vigor.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación Nacional 2021.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



955 10 01 25



627 85 76 96



hola@miscursosyformacion.com