

## COCINA PARA CELÍACOS



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 20h

Metodología: online

### Objetivos

Adquirir 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 las personas celiacas.

### Contenidos y estructura del curso

1. Celiacía.
  - 1.1. Definición de la enfermedad.
  - 1.2. Síntomas de la enfermedad.
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.
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 celiacos.
  - 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.

### Metodología

En Criteria creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

## Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:  
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

