



CURSO GRATUITO

COCINA PARA CELÍACOS + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

HOTR0048 + HOTT02 - MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

45

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.

Información

Curso gratuito, subvencionado al 100% por el Sepe Cocina para Celiacos de 45 horas en modalidad Teleformación. Si piensas en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, solicita información sobre este curso.

Contenido**0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR**

- Conocimiento de las estrategias para la aplicación de la economía circular en el sector turístico en España.
- Identificación de las características de los destinos turísticos inteligentes y circulares.

1. COCINA PARA CELÍACOS**1.1. ACERCAMIENTO A LA CELIAQUÍA.**

- Definición de la enfermedad.
- Síntomas de la enfermedad.

1.2. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU CONTENIDO EN GLUTEN.

- Alimentos que contienen gluten.
- Alimentos que probablemente contienen gluten.
- Alimentos que no contienen gluten.

1.3. RECOMENDACIONES PARA REALIZAR UN CORRECTO MANIPULADO.

- Higiene y manipulado de los alimentos.
- Etc.

1.4. CONFECCIÓN DE MENÚS PARA CELÍACOS.

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

1.5. ELABORACIÓN DE RECETAS SIN GLUTEN.

- Sopas y salsas.
- Pasta.
- Segundos platos.
- Masa y bollería.
- Postres.
- Repostería.
- Pastas navideñas.
- Panes y panecillos