

COCINA PARA CELIACOS

CONTENIDOS FORMATIVOS:

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. MENÚ 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.