

COCINA PARA CELÍACOS (HOTR0048)

El curso Cocina para celíacos (HOTR0048) (35 horas) te prepara para ofrecer una propuesta gastronómica sin gluten con seguridad y rigor, algo cada vez más demandado en hostelería, obradores y servicios de restauración. Aprenderás qué es la celiaquía y sus principales síntomas para comprender la importancia de una correcta adaptación, y sabrás clasificar alimentos según su contenido en gluten (los que lo contienen, los que pueden contenerlo y los aptos), evitando errores habituales. Además, trabajarás recomendaciones esenciales para un manipulado seguro y la prevención de la contaminación cruzada (higiene, utensilios, superficies y almacenaje) y aprenderás a confeccionar menús aptos para celíacos y a señalizarlos y promocionarlos correctamente en cartas. Completarás la formación con la elaboración de recetas sin gluten (sopas y salsas, pasta, segundos, masas y bollería, postres, repostería, panes y pastas tradicionales), para ampliar tu repertorio y crear opciones cuidadas que concilien salud y disfrute sin renunciar a la calidad.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 0 €

Categorías: Cursos de otros años
Etiquetas: Hostelería

CONTENIDO

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
• Acercamiento a la celiaquía.
– Definición de la enfermedad.
– Síntomas de la enfermedad.
• Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten.
– Alimentos que contienen gluten.
– Alimentos que probablemente contienen gluten.
– Alimentos que no contienen gluten.
• Recomendaciones para realizar un correcto manipulado.
– Higiene y manipulado de los alimentos.
– Utensilios de cocina.
– Superficie.
– Almacenaje.
• Confección de menús para celiacos.
– Elaboración de menús aptos para celiacos.
– Promoción en las cartas de los restaurantes.
• Elaboración de recetas sin gluten.
– Sopas y salsas.
– Pasta.
– Segundos platos.
– Masa y bollería.
– Postres.
– Repostería.
– Pastas navideñas.
– Panes y panecillos.

Habilidades de gestión, personales y sociales
• Sensibilización frente a las dificultades con que se encuentran las personas afectadas de celiaquía.

• Toma de conciencia sobre la necesidad de adaptar la alimentación a las necesidades de las personas en orden a su salud.
• Motivación hacia la elaboración de ofertas gastronómicas singulares
• Interés por la importancia de la alimentación como elemento de salud y de disfrute, y la creación de fórmulas de conciliación entre ambos elementos.
• Asimilación de la importancia de la higiene en la manipulación de los alimentos.

METODOLOGÍA

La formación se realiza 100 % online a través de nuestro campus virtual, en modalidad asíncrona, lo que permite al alumnado organizar sus tiempos de estudio dentro de los plazos establecidos.
Sesiones de tutoría
El alumnado dispone de un/a tutor/a online al que puede consultar dudas a través de la mensajería interna de la plataforma, correo electrónico y/o foros de consulta, recibiendo respuesta y acompañamiento durante todo el curso.
Sistema de evaluación
La evaluación es continua y se realiza íntegramente online mediante cuestionarios, actividades prácticas y pruebas de evaluación al finalizar los temas o unidades. No se realizan exámenes presenciales.
Requisitos técnicos
Es necesario disponer de ordenador, tablet (o incluso teléfono móvil), con navegador actualizado, conexión a internet estable y, recomendable, auriculares o altavoces para el seguimiento de los contenidos.
Material didáctico y recursos
Todo el material didáctico está disponible en la plataforma online (temarios, recursos descargables, actividades, vídeos, enlaces de interés, etc.), accesible en cualquier momento dentro del periodo de impartición.

SALIDAS PROFESIONALES

Directores Y Gerentes De Restaurantes
Cocineros, En General
Preparadores De Precocinados Y Cocinados
Chefs
Jefes De Cocina (Hostelería)
Pinches De Cocina
Directores Y Gerentes De Bares, Cafeterías Y Similares
Directores Y Gerentes De Empresas De Catering Y Otras Empresas De