



HOSTELERIA Y TURISMO

COCINA PARA CELÍACOS

35 horas

Modalidad: Teleformación

¿Cuál es el objetivo de esta especialidad formativa?

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.

¿Cuáles son los contenidos de esta especialidad formativa?

- Acercamiento a la celiarquía.
- Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten.
- Recomendaciones para realizar un correcto manipulado
- Confección de menús para celíacos.
- Elaboración de recetas sin gluten
- Sensibilización frente a las dificultades con que se encuentran las personas afectadas de celiarquía.
- 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



formacion@coloniecm.com



91 456 08 17

