

COCINA PARA CELIACOS (60h)

EL CURSO OFRECE: Conocimientos sobre la enfermedad o condición celiaca, clasificación de alimentos, ingredientes y elaboración de platos, requisitos de las instalaciones, simbología, etc.

Cocina para celíacos e intolerantes al gluten. Aprender a preparar ricas recetas, poder hacer un buen pan, unas galletas ricas y sabrosas, o un bizcocho esponjoso y original.

CONTENIDO DEL CURSO (Multimedia)

1. La enfermedad o condición celiacas.
2. Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten.
3. Asegurarse que los ingredientes a utilizar no tienen gluten.
4. Buenas prácticas a contemplar en la elaboración de menús sin gluten.
5. Requisitos de las instalaciones.
6. Simbología que debemos conocer.

RECETARIO

7. Elaboración de salsas I
8. Elaboración de salsas II
9. Platos preparados I
10. Platos preparados II
11. Platos preparados III
12. Elaboración de pan y masas I
13. Elaboración de pan y masas II
14. Elaboración pizzas, quiches y tartaletas
15. Elaboración de repostería I
16. Elaboración de repostería II
17. Elaboración de repostería III
18. Elaboración de repostería IV
19. Elaboración de repostería V
20. Elaboración de repostería VI



Manual de Cocina para Celiacos

TEST AUTOEVALUACION FINAL