

The background features abstract geometric shapes in teal and grey. A large teal shape is at the top right, and a grey shape is at the top left. A large white area is in the center, with grey and teal shapes at the bottom.

Guía didáctica

HOTR0048. Cocina para celíacos

INTRODUCCIÓN

Sabemos que comer libre de gluten puede parecer un reto, pero este curso está pensado para hacer de la cocina una experiencia sencilla, divertida y creativa. Te enseñaremos desde lo básico para identificar ingredientes seguros y evitar la contaminación cruzada, hasta técnicas y recetas innovadoras que transformarán tu forma de cocinar y disfrutar de la comida.

Aquí descubrirás cómo reinventar tus platos favoritos sin renunciar al sabor, y también cómo explorar nuevas opciones que enriquecerán tu dieta. Tanto si eres principiante como si ya tienes experiencia, este curso te proporcionará las herramientas necesarias para sentirte seguro y satisfecho en la cocina.

Objetivo general

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.

CONTENIDO FORMATIVO

HOTR0048	Cocina del curso	35 horas
UA1	Acercamiento a la celiaquía <ul style="list-style-type: none"> Definición de la enfermedad Síntomas de la enfermedad 	4
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad entregable	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	5
UA2	Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten <ul style="list-style-type: none"> Alimentos que contienen gluten Alimentos que probablemente contienen gluten Alimentos que no contienen gluten 	6
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad entregable	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	7
UA3	Recomendaciones para realizar un correcto manipulado <ul style="list-style-type: none"> Higiene y manipulado de los alimentos Utensilios de cocina Superficie Almacenaje 	7
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad entregable	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	8
UA4	Confección de menús para celíacos <ul style="list-style-type: none"> Elaboración de menús aptos para celíacos Promoción en las cartas de los restaurantes. 	4
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad entregable	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	5
UA5	Elaboración de recetas sin gluten <ul style="list-style-type: none"> Sopas y salsas Pasta Segundos platos 	8

HOTR0048	Cocina del curso	35 horas
	<ul style="list-style-type: none">• Masa y bollería• Postres• Repostería• Pastas navideñas• Panes y panecillos	
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad entregable	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	9
	Prueba final de evaluación	1