

PROGRAMA FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	COCINA PARA CELÍACOS
Familia Profesional:	HOSTELERÍA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR0048
Nivel de cualificación profesional:	1

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.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	COCINA PARA CELÍACOS	35 horas
-----------------	----------------------	----------

Modalidad de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total en cualquier modalidad de impartición	35 horas
---	----------

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: COCINA PARA CELÍACOS

OBJETIVO

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.

DURACIÓN TOTAL EN CUALQUIER MODALIDAD DE IMPARTICIÓN: 35 horas

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Acercamiento a la celiarquía.
- 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 celíacos.
- Elaboración de menús aptos para celíacos.
- 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.