



# Cocina para celíacos

---

Formación online • 35 horas de duración

# CARACTERÍSTICAS



## Objetivos principales del curso

Conocer los fundamentos necesarios para realizar platos libres de gluten para los clientes que así lo soliciten, además de saber cuáles son los alimentos no permitidos en la celiacía y aquellos cuyo procedimiento en la cocina pudiera contaminar alimentos convirtiéndolos en peligrosos para celíacos.



Modalidad  
**100%  
online**



**Diploma de  
Aprovechamiento**



**Apoyo y  
asesoramiento  
continuo**



**Formación online  
(bonificable hasta el 100%)**



# TEMARIO

¿Qué **aprenderás**  
con nosotros?

1

## **CELIAQUÍA**

- 1.1. Definición de la enfermedad
- 1.2. Síntomas de la enfermedad

2

## **CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU CONTENIDO EN GLUTEN**

- 2.1. Alimentos que contienen gluten
- 2.2. Alimentos que probablemente contienen gluten
- 2.3. Alimentos que no contienen gluten

3

## **RECOMENDACIONES PARA REALIZAR UN CORRECTO MANIPULADO**

- 3.1. Higiene y manipulado de los alimentos
- 3.2. Utensilios de cocina
- 3.3. Superficie
- 3.4. Almacenaje

4

## **MENÚS PARA CELIACOS**

- 4.1. Elaboración de menús aptos para celiacos
- 4.2. Promoción en las cartas de los restaurantes

5

**UNIDAD 5. RECETAS SIN GLUTEN**

- 5.1. Sopas y salsas
- 5.2. Pasta
- 5.3. Segundos platos
- 5.4. Masa y bollería
- 5.5. Postres
- 5.6. Repostería
- 5.7. Pastas navideñas
- 5.8. Panes y panecillos





## 100% ONLINE. FLEXIBILIDAD

Nuestra **metodología online** está pensada para que los alumnos adquieran un nivel de conocimiento adecuado a su ocupación profesional. Ofrecemos un nivel alto de interactividad, siguiendo un plan de trabajo totalmente **individualizado**, con un **seguimiento y evaluación, acceso a contenidos 24 horas y ejercicios** que facilitan y amenizan el aprendizaje.

Una vez matriculado, el alumno recibirá las claves de acceso al **Campus Virtual** del curso para que, desde ese momento, pueda acceder cuando quiera (24 horas al día) en función de su disponibilidad horaria, y desde cualquier PC. Solo necesita conexión a Internet.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con responsabilidades personales y laborales de los estudiantes.

## ¿Qué ventajas tiene la formación online?:



**Fácil de utilizar:** no se necesitan conocimientos específicos de informática para realizar el curso. Nuestra plataforma online orienta paso a paso en todo el proceso de formación.



**Tutor personal:** se pueden resolver las dudas en directo en horario de tutorías o consultar con un tutor personal a través de e-mail.



**Desde cualquier dispositivo:** sin desplazamientos. Con las claves de acceso se puede acceder al curso desde cualquier dispositivo.



**Vídeos y herramientas multimedia:** Foros, chats, casos prácticos y múltiples vídeos que harán que tu aprendizaje sea mucho más ameno.



**Disponible las 24 horas:** se puede acceder al curso en cualquier momento del día.



**Contenido descargable:** el contenido del curso y todo el material complementario está disponible para su descarga.



**Soporte técnico:** un equipo de soporte informático estará disponible para cualquier incidencia.



**Tutorías telefónicas:** el tutor estará disponible telefónicamente.

