

CURSO COCINA PARA CELIACOS

Curso Gratuito
Teleformación
Hostelería

"Podemos juzgar el corazón de un hombre según como trata a los animales" Kant

¿QUÉ APRENDO?

El alumnado al finalizar el curso de **Cocina para celíacos**, será capaz de:

- 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.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO? REQUISITOS

- Trabajadores/as ocupados/as del sector de la hostelería.
- Autónomos/as del sector de la hostelería
- Trabajadores/as desempleados/as inscritos/as como demandantes de empleo.



¿CÓMO SE ORGANIZA?

- Modalidad: Teleformación
- Duración del curso: 35 horas

LOS DOCENTES

contarás con un equipo multidisciplinar en activo y con experiencia docente en el sector.

IMPARTIDO POR:



FORMANDO CON
CONCIENCIA
DESDE 1998

CURSO COCINA PARA CELÍACOS

Para
trabajadores/as
del sector
Hostelería,
Autónomos/as

CONTENIDO

MÓDULO 1. COCINA PARA CELÍACOS

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 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.**



CURSO COCINA PARA CELIACOS

Se permiten plazas
para trabajadores/as
desempleados/as

CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

- TELEFORMACION 100%
- TOTALMENTE GRATUITO
- DIPLOMA CON EL RECONOCIMIENTO DEL SEPE



COMPROMISO

Con **nuestros alumnos**. Con la formación integral en contenidos, habilidades y destrezas.

Con la **sociedad**: Colaboramos con ONG;S de la isla

Con la **creación de empleo local** y la **igualdad de oportunidades**

Con el **medio ambiente**

Con la **calidad**



CURSO COCINA PARA CELIACOS

Para
trabajadores/as del
sector Hostelería,
Autónomos/as

AL TERMINAR AMPLIA CONOCIMIENTOS CON



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Cursos Gratuitos

Para ocupados/as y autónomos/as del sector de Hostelería

- ✓ Cocina Vegetariana
- ✓ Cocina Vegetal Especial con Intolerancia
 - ✓ Cocina Básica
 - ✓ Cocina Creativa
 - ✓ Cocina Italiana
- ✓ Cocina para Celiacos
- ✓ Innovación en la Cocina
- ✓ Corte y Cata de Jamón
- ✓ Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias
- ✓ Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria
- ✓ Elaboración de Helados y Sorbetes

- ✓ Ecoturismo
- ✓ Elaboración de Cafés y Cartas de Café
- ✓ Confianza y Seguridad en los Establecimientos de Restauración
- ✓ Organización de Caterings y Eventos
- ✓ Gestión en Restauración y Diseño en Proceso de Servicio
- ✓ Comercialización de Productos Turísticos
- ✓ Animación Turística
- ✓ Inglés
- ✓ Inglés Profesional para el Turismo

622 908 964

www.cursostenerife.es / cep.ocupados@gmail.com

