



## **HOTR0048. Cocina para celíacos**

## Objetivos

---

### □ **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.

### □ **Objetivos específicos**

- Conocer la definición de celiaquía.
- Explicar los síntomas asociados a la celiaquía.
- Conocer los alimentos que tienen gluten.
- Analizar los alimentos que es posible que contuvieran gluten.
- Estudiar los alimentos que no contienen gluten.
- Estudiar la higiene y manipulado de los alimentos.
- Explicar cómo proceder con los diferentes utensilios de cocina.
- Conocer las técnicas de limpieza y desinfección de superficies.
- Identificar la manera de almacenar cualquier alimento para evitar la contaminación.
- Explicar cómo elaborar menús aptos para celíacos.
- Conocer las pautas recomendadas para la promoción en las cartas de los restaurantes.
- Conocer y saber elaborar diferentes recetas de sopas, salsas y pastas, segundos platos, masa y bollería, postres, repostería, pastas navideñas y panes y panecillos, todas ellas sin gluten.

## Contenidos

Cocina para celíacos	Tiempo estimado
<p><b>Unidad 1:</b> Celiaquía.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de la enfermedad.</li> <li>• Síntomas de la enfermedad.</li> </ul>	
Examen UA 01	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 01	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>6 horas</b>
<p><b>Unidad 2:</b> Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos que contienen gluten.</li> <li>• Alimentos que probablemente contienen gluten.</li> <li>• Alimentos que no contienen gluten.</li> </ul>	
Examen UA 02	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>5 horas</b>
<p><b>Unidad 3:</b> Recomendaciones para realizar un correcto manipulado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene y manipulado de los alimentos.</li> <li>• Utensilios de cocina.</li> <li>• Superficie.</li> <li>• Almacenaje.</li> </ul>	
Examen UA 03	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 03	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>8 horas</b>

<p><b>Unidad 4:</b> Menús para celíacos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de menús aptos para celíacos.</li> <li>• Promoción en las cartas de los restaurantes.</li> </ul>	
Examen UA 04	<b>30 minutos</b>
Actividad de Evaluación UA 04	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>6 horas</b>
<p><b>Unidad 5:</b> Recetas sin gluten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopas y salsas.</li> <li>• Pasta.</li> <li>• Segundos platos.</li> <li>• Masa y bollería.</li> <li>• Postres.</li> <li>• Repostería.</li> <li>• Pastas navideñas.</li> <li>• Panes y panecillos.</li> </ul>	
Examen UA 05	<b>30 minutos</b>
Tiempo total de la unidad	<b>9 horas</b>
Examen final	<b>1 hora</b>
<b>5 unidades</b>	<b>35 horas</b>