



**HOTR020PO. Cocina para celíacos**

## Objetivos

---

### □ **Objetivo general**

- Los fundamentos necesarios para realizar platos libres de gluten para los clientes que así lo soliciten y 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.

### □ **Objetivos específicos**

- Conocer la definición de celiacía.
- Explicar los síntomas asociados a la celiacía.
- Conocer los alimentos que tiene 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

<b>HOTR020PO. Cocina para celíacos</b>	<b>Tiempo estimado</b>
<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>3,30 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>6 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>7 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>3,30 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>14 horas</b>
Examen final	<b>1 hora</b>
<b>5 unidades</b>	<b>35 horas</b>