



Cocina para celíacos

Formación online • 35 horas de duración

x x x x x x x x x x x
x x x x x x x x x x x
x x x x x x x x x x x

femxa

CARACTERÍSTICAS

X X X X X X X X X X X X



Objetivo principal del curso

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.



Modalidad
100% online



Diploma de
Aprovechamiento



Apoyo y asesoramiento
continuo

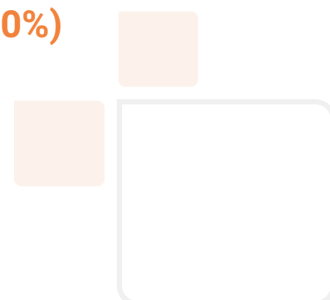
X X X X X X X X X X X X X X X

X X X X X X X X X X X X X X X

X X X X X X X X X X X X X X X



Formación online
(bonificable hasta el 100%)





TEMARIO

x x x x x

¿Qué **aprenderás**
con nosotros?

1

MÓDULO 1 COCINA PARA CELÍACOS.

1. ACERCAMIENTO A LA CELIAQUÍA

1.1 Definición de la enfermedad

1.2 Síntomas de la enfermedad

2. CLASIFICACIÓN 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. CONFECCIÓN DE MENÚS PARA CELIACOS

4.1 Elaboración de menús aptos para celíacos

4.2 Promoción en las cartas de los restaurantes

5. ELABORACIÓN DE 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 tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un nivel alto de interactividad que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

Una vez confirmado el pago, formalizaremos tu matrícula en el curso y, el día del inicio (miércoles o viernes), recibirás un correo electrónico con tus claves de acceso al **Campus Virtual**.

Además, el ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para ser conciliados con tus responsabilidades personales y laborales. ¡Tú organizas tu tiempo!

¿Qué te vas a encontrar?

Una vez dentro del Campus, podrás descargar y estudiar el material didáctico, ver videotutoriales explicativos, participar en foros de debate, plantear tus dudas a tu tutor personal, leer documentación complementaria, realizar las actividades o interactuar con otros alumnos.



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



Tutor personal: resuelve todas tus dudas en directo en horario de tutorías o consulta con tu tutor personal a través de email.



Desde cualquier dispositivo: sin desplazamientos. Estés donde estés, con tus claves de acceso podrás hacer el curso desde cualquier ordenador.



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.



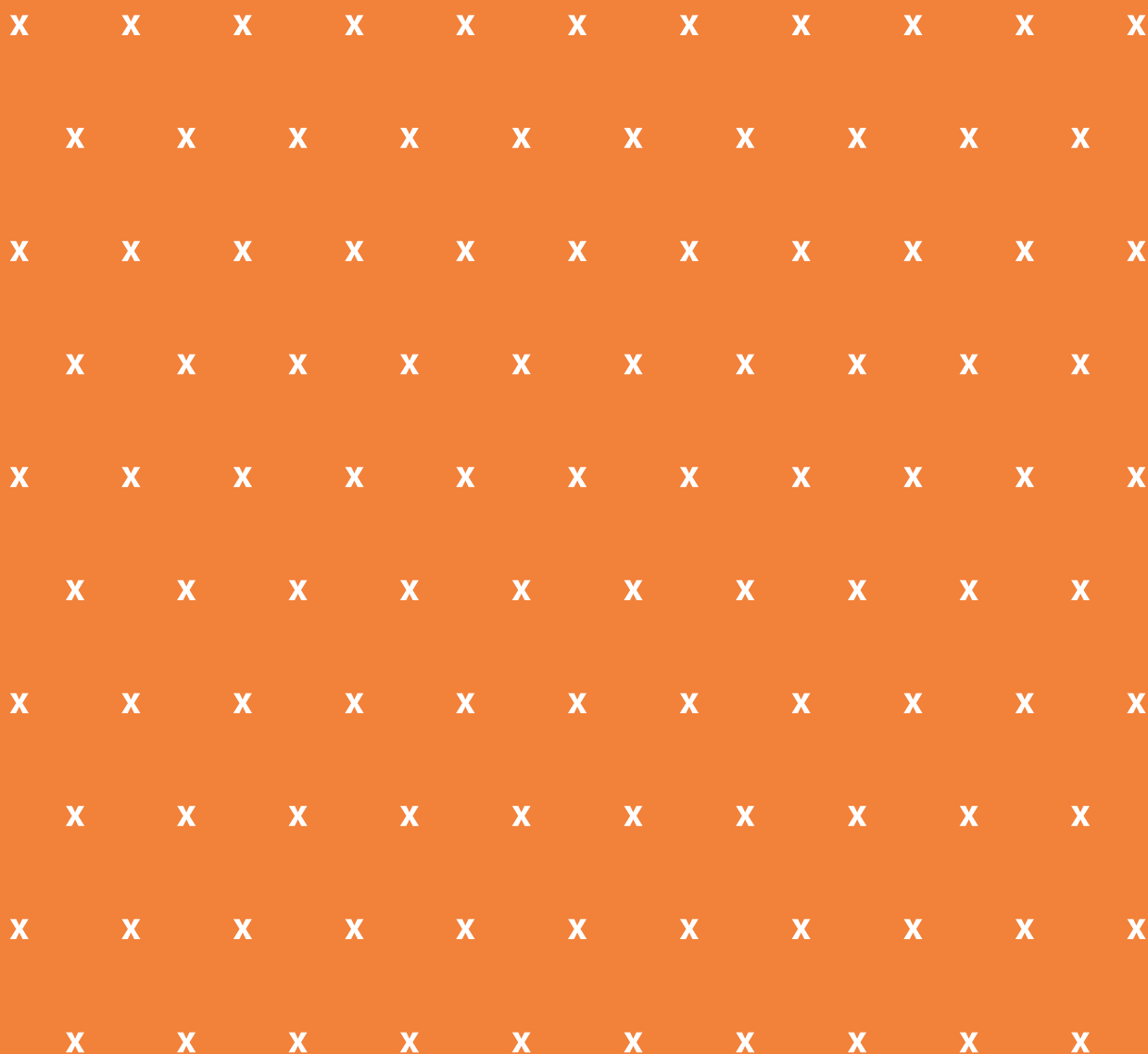
Contenido descargable: el contenido del curso y todo el material complementario está disponible para su descarga.



Soporte técnico: Contarás con el apoyo de un equipo de soporte informático para cualquier necesidad que te pueda surgir.



Tutorías telefónicas: podrás contactar con tu tutor telefónicamente.



femxa

