

REPOSTERÍA Y COCINA PARA CELÍACOS

**PLATOS BALANCEADOS Y
EQUILIBRADOS**

Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.com

Contiene 30 páginas o folios

Copyright 2009 © - cubacocinarecetas.com

OBJETIVO GENERAL

1. **CONOCER LA ENFERMEDAD CELIACA “LA REPOSTERÍA Y COCINA ESPECIFICA” LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE LOS PRINCIPALES PLATOS**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

2. **IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y EL TRATAMIENTO IDEAL PARA CADA UNA DE ELLAS**
3. **DESARROLLAR MEDIANTE LA PRÁCTICA LAS HABILIDADES PARA CONFECCIONAR LAS RECETAS**
4. **ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA PODER CONFECCIONAR ELABORACIONES A PARTIR DE LOS PRODUCTOS ESPECÍFICOS TRATADOS DURANTE EL CURSO**
5. **AMPLIAR EL RECETARIO Y TENER FICHAS ACTUALIZADAS PARA TRABAJAR EN LA GASTRONOMÍA**

Índice

CURSO DE COCINA Y REPOSTERÍA PARA CELIACOS

1 LOS CEREALES	4
2 LA ENFERMEDAD CELIACA	4
3 EL GLUTEN	5
4 LA DERMATITIS HERPETIFORME	5
5 EL TRATAMIENTO	5
6 NUEVA LEY DE ETIQUETADO	6
7 COMER FUERA DE CASA	7
8 COMO ACTUAR ANTE UNA TRASGRESIÓN	7
9 EN EL COLEGIO	7
10 COMO MANIPULAR CORRECTAMENTE LOS ALIMENTOS	8
11 RECOMENDACIONES	8
12 MARCA DE GARANTÍA	10
13 ALIMENTOS QUE NO CONTIENEN GLUTEN	11
14 ALIMENTOS QUE PUEDEN CONTENER GLUTEN	13
15 ALIMENTOS QUE CONTIENEN GLUTEN	15
16 FICHAS TÉCNICAS	17

