# GESTIÓN DE MENÚS SIN GLUTEN PARA LA HOSTELERÍA

**Área:** Seguridad Alimentaria - Plataforma
**Modalidad:** Teleformación
**Duración:** 20 h
**Precio:** 150.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

## OBJETIVOS

En el sector de la gastronomía, las consecuencias de fallar en la debida atención a un cliente celíaco pueden ser fatales, ya que una ingesta de gluten puede suponer la aparición de síntomas graves. Es muy importante que los profesionales cuenten con una formación amplia en esta materia, además de una actitud, sensibilidad y concienciación adecuadas para ser capaces de atender y proporcionar servicio a un cliente celíaco con total profesionalidad y seguridad. No sería lógico que un profesional del mundo de la hostelería no tenga una formación experta sobre esta materia. - Entender las características de la enfermedad celiaca. - Adquirir los fundamentos necesarios para realizar platos libres de gluten con garantías para los clientes que así lo soliciten. - Conocer los alimentos no permitidos en la celiaquía. - Ser capaz de evitar la contaminación de productos y que se conviertan en peligrosos para celíacos.

## CONTENIDOS

1 Conceptos generales 1.1 La Enfermedad Celiaca 1.2 Consecuencias de no seguir la dieta sin gluten 1.3 Otros trastornos relacionados con el gluten 1.4 El celiaco sale a comer fuera de su zona de confort 1.5 Cuestionario: Conceptos generales 2 Clasificación de alimentos para el colectivo celiaco 2.1 Producto genéricos 2.2 Productos convencionales o alimentos susceptibles de contener gluten 2.3 Productos No aptos 2.4 Productos específicos sin gluten 2.5 Cuestionario: Clasificación de alimentos para el colectivo celiaco 3 Consideraciones legales 3.1 Reglamento relativo a la presencia de alérgenos 3.2 Qué deben hacer los operadores de empresa alimentaria 3.3 Consideraciones legales respecto a la obligación de ofrecer menús sin gluten en los centros escolares 3.4 Información sobre ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos 3.5 El límite de 20 Mg-Kg o 20 Partes por millón PPM 3.6 Productos sin gluten según el Codex 3.7 Cuestionario: Consideraciones legales 4 Consideraciones sobre el etiquetado 4.1 Información de alérgenos en productos envasados 4.2 Información de alérgenos en alimentos SIN envasar 4.3 Alérgenos enmascarados 4.4 Cuestionario: Consideraciones sobre el etiquetado 5 Consideraciones excepcionales sobre el etiquetado 5.1 Información sobre alérgenos en ingredientes compuestos 5.2 Información sobre alérgenos en alimentos envasados SIN una lista de ingredientes 5.3 Indicación SIN GLUTEN en productos GENÉRICOS 5.4 Indicación de trazas 5.5 Procedencia del cereal en los aditivos 5.6 Denominación del cereal con gluten 5.7 Mención Sin Gluten con ingredientes Con gluten 5.8 Cuestionario: Consideraciones excepcionales sobre el etiquetado 6 Prevenir el riesgo de alérgenos 6.1 Elección de ingredientes 6.2 Contaminación cruzada 6.3 Limpieza y eliminación de alérgenos de las superficies 6.4 Almacenamiento 6.5 Utensilios y electrodomésticos 6.6 La Sala Medidas a tener en cuenta 6.7 Cuestionario: Prevenir el riesgo de alérgenos 7 Ficha técnica de los platos 7.1 Aspectos claves de las fichas técnicas 7.2 Contenido que debe reflejar una ficha técnica 7.3 Fichas técnicas para platos adaptados 7.4 Ejemplo de una ficha técnica de una paella de arroz negro 7.5 Cuestionario: Ficha técnica de los platos 8 Adaptaciones para ofrecer opciones sin gluten 8.1 Elaboraciones críticas 8.2 Harinas sin gluten Características y usos culinarios 8.3 Panes 8.4 Entrantes para compartir adaptados a todos los comensales 8.5 Platos principales adaptados a todos los comensales 8.6 Postres adaptados a todos los comensales 8.7 Ejemplo de adaptación de la oferta gastronómica para los comensales celiacos 8.8 Cuestionario: Adaptaciones para ofrecer opciones sin gluten 8.9 Cuestionario: Cuestionario final

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio**

**desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.