



Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Hostelería y turismo](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR0048
- Nivel: Intermedio
- Duración: 35 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Introducción a la enfermedad celíaca y normativa vigente
- Identificación de alimentos con y sin gluten
- Técnicas de cocina adaptadas a la dieta sin gluten
- Sustitución de harinas y control de la contaminación cruzada
- Elaboración de menús equilibrados y seguros
- Conservación, manipulación y servicio de alimentos sin gluten

SALIDAS PROFESIONALES

- Cocinero/a especializado/a en cocina sin gluten
- Personal de cocina en restaurantes o comedores escolares

- Asistente en colectividades con dietas especiales
- Formador/a en buenas prácticas de cocina para personas celíacas