

## *Especialización en Cocina libre de gluten*

### **Requisitos:**

- Ser mayor a 18 años o tener 16 años cumplidos y estar cursando la escuela secundaria.
- Primaria o EGB Terminado
- Haber cursado y aprobado el curso de Cocinero.

### **Perfil:**

El Cocinero especializado en Cocina libre de Gluten está capacitado para pre-elaborar, elaborar, presentar y conservar toda clase de productos de cocina aplicando las técnicas, métodos, protocolos y normativas para lograr alimentos libres de gluten seguros y aptos para el consumo de personas celíacas.

### **Contenidos**

#### **Módulo I: Introducción a la celiaquía**

- Características de la enfermedad celíaca.
- Consecuencias en la salud de las personas.
- Riesgos en la elaboración de platos y menús en restaurantes y casas de comidas.
- Contaminación cruzada con gluten.
- Legislación vigente.

#### **Módulo II: Elaboración de menús sin gluten.**

##### **Bloque: Elaboraciones con hortalizas y frutas**

- Elementos y herramientas de trabajo. Características, funciones y cuidados.
- Utensilios: Cuchillos, ollas, chino y maquinaria básica.
- Cuidados para el uso exclusivo de utensilios para evitar la contaminación cruzada. Emplatado.



- Criterios estéticos para el montaje de los platos.
- Criterios de Calidad y BPM.

### Bloque: Elaboración de pastas arroces y salsas

- Las Harinas y pre mezclas aptas para celíacos.
- Distintos tipos de masa para pastas. Características de la mise en place y la elaboración.
- BPM. Emplatado.
- Técnicas de elaboración. Preparaciones secas y preparaciones húmedas.
- Criterios estéticos para el montaje de platos.
- Cuidados en la manipulación. La contaminación cruzada Uso de utensilios exclusivos para la tarea
- para evitar contaminación cruzada con gluten.

### Módulo III: Postres sin T.A.C.C.

- Postres libres de gluten. Fases del proceso de elaboración. Uso de pre mezclas de harinas específicas.
- Cuidados en la manipulación.
- La contaminación cruzada.
- Uso de utensilios exclusivos para la tarea para evitar contaminación cruzada con gluten.
- Emplatado. Criterios estéticos para el montaje de los platos.
- BPM y criterios de Calidad.