

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA CELIACOS



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 6 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Concienciar sobre los peligros potenciales de la contaminación de alimentos que conlleva su manipulación y transformación para las personas celiacas, saber cuales son los alimentos no permitidos en la celiacía y aquellos cuyo procedimientos en la cocina pudiera contaminar alimentos convirtiéndolos en peligrosos para celiacos.

CONTENIDOS

Módulo 1.- Celiacía
Módulo 2.- Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten
Módulo 3.- Recomendaciones para realizar un correcto manipulado
Módulo 4.- Menús para celiacos