

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 cuáles son los alimentos no permitidos en la celiarquía y aquellos cuyo procedimiento en la cocina pudiera contaminar alimentos convirtiéndolos en peligrosos para celíacos.
- * Concienciar a los/as alumnos/as que manipulan y transforman alimentos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- * Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- * Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- * Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- * Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- * Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y las Guías de Prácticas Concretas de Higiene (GPCH) de las especialidades correspondientes.
- * Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.
- * Conocer los fundamentos para poder implantar medidas organizativas, de higiene y técnicas que protejan de manera eficaz a todos los/as trabajadores/as del riesgo de contagio y propagación por COVID-19.
- * Aplicar las recomendaciones que puedes encontrar en su puesto de trabajo y que deberás tener en cuenta para una protección eficaz frente al riesgo de contagio por COVID-19.

CONTENIDOS

- Módulo 1.- Celiarquía:
 - * Definición de la enfermedad.
 - * Síntomas de la enfermedad.
- Módulo 2.- Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten
 - * Alimentos que contienen gluten.
 - * Alimentos que probablemente contienen gluten.
 - * Alimentos que no contienen gluten.
- Módulo 3.- Recomendaciones para realizar un correcto manipulado
 - * Higiene y manipulado de los alimentos.
 - * Utensilios de cocina.
 - * Superficie.
 - * Almacenaje.
- Módulo 4.- Menús para celiacos
 - * Elaboración de menús aptos para celiacos.

* Promoción en las cartas de los restaurantes.