

# Catàleg d'accions formatives

## 2018 Programes de Formació Sectorial

ÀMBIT SECTORIAL : Turisme, hostaleria i joc

FAMÍLIA PROFESSIONAL : Hostaleria i turisme

ÀREA PROFESSIONAL : Restauració

### NOM DE L'ACCIÓ: Cuina per a celíacs

**Grup AF:** HOTR114 **Grup Ampliat:** 2017 **Hores:** 15 **Nivell:** Superior **Novetat 2018:**

#### Objectius:

Objectiu general:

Donar informació sobre la celiaquia, resoldre dubtes i establir un protocol d'actuació.

Objectius específics:

Ensenyar a presentar i elaborar productes sense gluten, així com plats de la dieta establerta.

Aprendre a com evitar la contaminació creuada quan elaborem cuina sense gluten i amb gluten.

#### Continguts:

1. Conceptes bàsics
  - 1.1. Què és la celiaquia?
  - 1.2. Informació sobre la intolerància
  - 1.3. Com establir una dieta sense gluten
2. APPCC i Contaminació Creuada
  - 2.1. Protocol d'actuació en Restauració
3. Elaboracions sense gluten
  - 3.1. Presentació dels productes i la seva elaboració
  - 3.2. Plats a partir de la dieta establerta
  - 3.3. Elaboració, presentació i degustació

#### Observacions:

### NOM DE L'ACCIÓ: Cuina vegana

**Grup AF:** HOTR116 **Grup Ampliat:** 2017 **Hores:** 15 **Nivell:** Superior **Novetat 2018:**

#### Objectius:

- La cuina vegana es caracteritza per no fer ús de cap producte d'origen animal. Pel seu baix contingut en grasses saturades i altres elements nocius per l'ésser humà, aquesta és una cuina sana i natural.

- Apte per a celíacs.

#### Continguts:

Contingut del curs:

1. Caldos, fondos, sopes i cremes:
  - a) Demi glace de cigrons, fons vegetal, sopes asiàtiques i cremes de verdures dolces
2. Hortalisses, verdures i algues:
  - a) Coccions i talls per a potenciar al màxim les propietats organolèptiques i energètiques de les verdures
3. Arrossos i altres cereals integrals:
  - a) Arròs integral, quinoa, mill i blat sarraí
4. Proteïnes vegetals:
  - a) Seità, tofu, tempeh i llegums
5. Postres

#### Observacions: