

EXPLICACIONES MULTIMEDIA

1. La enfermedad celiaca o condición celiaca
2. Clasificación de los alimentos según su contenido en gluten
3. Asegurarse que los ingredientes a utilizar no tienen gluten
4. Buenas prácticas a contemplar en la elaboración de menús sin gluten
5. Requisitos de las instalaciones
6. Simbología que debemos conocer

RECETARIO

7. Elaboración de salsas I
8. Elaboración de salsas II
9. Platos preparados I
10. Platos preparados II
11. Platos preparados III
12. Elaboración de pan y masas I
13. Elaboración de pan y masas II
14. Elaboración pizzas, quiches y tartaletas
15. Elaboración de repostería I
16. Elaboración de repostería II
17. Elaboración de repostería III
18. Elaboración de repostería IV
19. Elaboración de repostería V
20. Elaboración de repostería VI

