

ACTIVIDAD	JORNADAS SOBRE ENFERMEDAD CELIACA. ELABORACIÓN DE MENÚS SIN GLUTEN
CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN	2025.00.B.113.01 MÉRIDA CÁCERES
OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> • Actualizar los conceptos básicos para el manejo de la Enfermedad Celiaca (EC) y la dieta sin gluten. • Favorecer la seguridad alimentaria de las personas celiacas mediante el asesoramiento al personal de cocina. • Facilitar conocimientos necesarios para una adecuada manipulación de alimentos y ofrecer dieta sin gluten • Manejar métodos prácticos para la elaboración de menús sin gluten. • Adquirir herramientas para la prevención y control de menús sin gluten en las cocinas. • Ampliar la oferta sin gluten en el mundo de la restauración. • Fomentar la Integración social del colectivo celiaco. • Conocer los alimentos no permitidos en la celiaquía y aquellos cuyo procedimiento pudiera contaminar alimentos convirtiéndolos en peligrosos para celíacos.
CONTENIDO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definición de enfermedad celiaca, síntomas y patologías relacionadas con la enfermedad celiaca. 2. Clasificación de alimentos: Dieta sin gluten <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Productos Genéricos 2.2 Productos No Genéricos (Convencionales, específicos y no aptos) 3. Contacto cruzado en la cocina. <ol style="list-style-type: none"> 3.1 ¿Cómo hacer la compra? 3.2 Lectura de etiquetado. Identificación de alérgenos en el etiquetado de alimentos. 3.3 Organización y almacenamiento de la compra 3.4 Manipulación en sala y cocina 3.5 Cocción y/o calentamiento de alimentos 3.6 Regeneración de platos 3.7 Emplatado 3.8 Limpieza 4. Servicio en mesa 5. Manual de buenas prácticas 6. Seguridad alimentaria en el mundo de la restauración. Legislación y etiquetado
PLAZAS	175
DESTINATARIOS	Cocineros, ayudantes de cocina, camarero-limpiadores y encargados de almacén de la Junta de Extremadura.
CALENDARIO Y LUGAR	Calendario: Días 9 y 10 de julio Lugar: MÉRIDA CÁCERES. Residencia Universitaria Roso de Luna
HORARIO	De 9:00 a 14:00 horas
DURACIÓN/HORAS	10
FINANCIACIÓN	FONDOS DE FORMACIÓN PARA EL EMPLEO DE LAS AA.PP.