

CURS DE CUINA PER CELÍACS O PERSONES INTOLERANTS AL GLUTEN

Data del curs. 27 al 31 Maig/13
Durada del curs. 15 h.
Distribució d'hores. 17 h a 20 h 3 h/dia.

Curs destinat a persones que tenen intolerància al gluten, i a professionals del sector de l'Hosteleria i restauració, que vulguin donar solució a possibles clients. El curs tracta de donar informació sobre la celiaquia, resoldre dubtes i establir un protocol d'actuació tant a la llar com en el sector de la restauració. El curs es complementa amb un bloc pràctic, en el que es presentaran i degustaran diferents elaboracions a partir de productes i receptes sense gluten.

SESSIO 1. 3h **Marta Gomez** **Associació Celíacs Catalunya**
Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica, Responsable del Departament Tècnic de l'Associació de Celíacs de Catalunya.



- Que es la Celiaquia.
- Informació sobre l'Intolerància.
- Com establir una dieta sense gluten.
- Resoldre dubtes i consultes.

SESSIO 2. 3h **Rosalina Esteban** **Associació Celíacs Catalunya**
Llicenciada en Veterinària i en Ciència i Tecnologia dels Aliments, i Assessora Tècnica de l'Associació de Celíacs de Catalunya.



- APPCC i Contaminació Creuada
 - o Protocol d'actuació en la Llar.
 - o Protocol d'actuació en Restauració

SESSIO 3. 3h **Begoña Miñarro** **CELIPAN GOURMET**
Empresa proveïdora de productes sense gluten, professionals del sector de la restauració especialitzats en productes sense gluten.



- Presentació de la empresa
- Presentació dels productes i la seva elaboració.
- Plats a partir de la dieta establerta
- Elaboració, presentació i degustació.

SESSIO 4. 3h **Carlos Milan** **Alatria només sense gluten**
Cuiner Professional del sector de la restauració especialitzat en productes i elaboracions sense gluten.



- Presentació dels productes i la seva elaboració.
- Plats a partir de la dieta establerta
- Elaboració, presentació i degustació.

SESSIO 5. 3h **Carlos Milan** **Alatria només sense gluten**
Cuiner Professional del sector de la restauració especialitzat en productes i elaboracions sense gluten.



- Presentació dels productes i la seva elaboració.
- Plats a partir de la dieta establerta
- Elaboració, presentació i degustació.

Per a més informació i inscripcions, contacteu amb:
Sra. Carme Puigpinós
Secretària de Coordinació dels Cursos d'Especialització
E-mail: carme.puigpinos@uab.cat

Tel: 93 592 97 12 / Fax: 93 581 74 95
http://www.eutdh.cat/articles-mostra-4031-cat-cursos_drsquoespecialitzacio.htm