



NOU MÒDUL Elaboració i Servei de Productes Sense Gluten

Associat als cicles:

- CFGM Cuina i gastronomia (CFPM HT10)
- CFGM Serveis en restauració (CFPM HT30)
- CFGM Forneria , pastisseria i confiteria (CFPM IA60)

En cas d'incorporar aquest nou MP als cicles formatius esmentats, es farà amb Hores de Lliure Disposició (HLD) i a continuació del MP FCT.

Mòdul professional: Cuina i Serveis en Restauració Sense Gluten.

Durada: 66 hores

Unitats formatives que el componen:

UF1: la malaltia celíaca

UF2: elaboració i servei de productes per a persones celíaques

UF1: la malaltia celíaca

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix la malaltia celíaca i les factors a tenir en compte en la seva identificació i tractament.

Criteris d'avaluació

1.1 Coneix la diferència entre al·lèrgies, intoleràncies i la malaltia celíaca.

1.2 Identifica quins aliments contenen gluten i descriu els productes genèrics, de risc o prohibits.

1.3 Coneix els paràmetres per elaborar la dieta sense gluten.

1.4 Identifica els trastorns relacionats amb el gluten i les malalties autoimmunes.

1.5 Té en compte factors ambientals de risc que desenvolupen la malaltia celíaca (MC) i la genètica de la MC.

1.6 Descriu que es el gluten i com afecta a l'organisme de la persona celíaca.

1.7 Identifica la regulació alimentària.

2. Valora i reconeix els factors de risc a tenir en compte en la cuina i en el servei de cafeteria i restaurant.

Criteris d'avaluació

2.1 Reconeix els protocols per evitar la contaminació creuada en les elaboracions sense gluten.

2.2 Identifica les fitxes tècniques dels productes i descriu els possibles al·lèrgens de cada producte.

2.3 Planifica l'ús d'espais equipaments i estris per evitar contaminacions primàries o creuades amb la finalitat d'evitar presència de gluten i obtenir la certificació de cuina sense gluten.

2.4 Localitza i posa a punt els espais i la maquinaria per realitzar les preparacions en l'entorn adient.

2.5 Localitza i posa a punt els espais, els estris i la maquinaria adient per realitzar el servei en les condicions òptimes.

2.6 Realitza totes les accions tenint en compte la normativa d'higiene, seguretat alimentaria i prevenció de riscos laborals.

Continguts

1. La malaltia celíaca:

1.1 Diferències entre al·lèrgies, intoleràncies i la malaltia celíaca.

1.2 Aliments sense gluten.

1.2.1 Aliments genèrics.

1.2.2 Aliments de risc.

1.2.3 Aliments prohibits.

1.3 Les dietes lliures de gluten, beneficis i contraindicacions en les persones celíaques.

1.4. Trastorns relacionats amb el gluten i les malalties autoimmunes.

1.5 Factors ambientals de risc.

1.6 El gluten, identificació i descripció, trastorns derivats.

1.7 Regulació alimentaria.

2. Factors de risc en la cuina i el servei:

2.1 Protocols per evitar la contaminació creuada en el entorn de la cuina.

2.2 Protocols per evitar la contaminació creuada en el entorn del servei.

2.3 Les fitxes tècniques de producte.

2.4 Emmagatzematge de productes sense gluten.

2.5 Espais lliures de gluten.

2.5.1 Espais a la cuina aptes per manipular productes sense gluten.

2.5.2 Maquinaria lliure de gluten, forns, fregidores, microones...

2.5.3 Estris d'ús exclusiu.

2.6 *Mise en place* per les elaboracions lliures de gluten.

2.7 Espais i estris lliures de gluten en l'entorn de servei, productes d'ús exclusiu per a celíacs.

UF2: elaboració i servei de productes per a persones celíaques

Durada: 33 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Elabora i/o serveix productes sense gluten per a persones celíaques

Criteris d'avaluació

- 1.1 Identifica i selecciona els aliments que no contenen gluten fent servir les fitxes tècniques.
- 1.2 Identifica les diferents farines sense gluten.
- 1.3 Coneix els productes imitadors del gluten i les seves aplicacions.
- 1.4 Identifica els paràmetres per a realitzar les diferents elaboracions sense crear una contaminació.
- 1.5 Planifica menús respectant els protocols de cuina sense gluten i mantenint els aspectes gastronòmics dels mateixos (temporada, equilibri, varietat, tradició, etc.).
- 1.6 Valora la importància del servei i els riscos que es deriven en el mateix.
- 1.7 Té en compte la innovació i les novetats que ofereix el mercat en el camp dels al·lèrgens per tal de innovar i donar al client la millor experiència possible.
- 1.8 Elabora masses de pa sense gluten.
- 1.9 Elabora plats sense gluten, aperitius, primers plats, segons plats, salses i guarnicions simples i compostes.
- 1.10 Elabora postres sense gluten.
- 1.11 Planifica, respecta i supervisa els processos de producció d'aliments seguint la normativa i els protocols establerts per evitar contaminacions.

Continguts

1. Elaboracions per a persones celíaques:
 - 1.1 Aliments lliures de gluten, *gluten free*, identificadors.
 - 1.2 Farines sense gluten, productes panificables.
 - 1.3 Imitadors del gluten, aplicacions.
 - 1.4 Protocols de realització de les diferents elaboracions.
 - 1.5 Protocols de servei de les diferents elaboracions.
 - 1.6 Masses de pa lliures de gluten, pa, pizza, coques...
 - 1.7 Elaboracions lliures de gluten, sopes, pastes, fregits, salses...
 - 1.8 Postres i brioxeria lliures de gluten, magdalenes, galetes ...