Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

La UAB organiza un curso sobre celiaquía para profesionales de la restauración

25-04-2013

La Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera de la UAB organiza, entre el 27 y el 31 de mayo, un curso para celíacos o personas intolerantes al gluten del 27 al 31 de mayo; un curso dirigido tanto a alumnos de la universidad como a personas con intolerancia, o profesionales del sector de la hostelería y restauración, que deseen dar solución a sus clientes.

El curso se desarrollará a lo largo de cinco sesiones (de 17.00h a 20.00h) y su objetivo es facilitar información sobre la celiaquía, resolver dudas y establecer un procotolo de actuación tanto en casa como en el sector de la restauración. Además de la parte teórica, el curso se complementa con un bloque práctico, dónde se presentarán y degustarán diferentes elaboraciones a partir de productos y recetas sin gluten.

En total serán 25 horas de docencia, su precio es de 160 euros (125 euros en el caso de miembros de la comunidad UAB) y se impartirá en el Aula de Demostración de la EUTDH-UAB.

Las cinco sesiones

– Sesión 1: profesora **Marta Gómez i Pes** (Asociación de Celíacos de Catalunya). Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Responsable del Departamento Técnico de la Asociación de Celíacos de Cataluña).

Los temas que estructurarán esta primera sesión son: ¿qué es la celiaquía?; información sobre la intolerancia; y cómo establecer una dieta sin gluten. Al finalizar se celebrará también una ronda de sesolución de dudas y consultas.

– Sesión 2:profesora **Rosalina Esteban** (Asociación de Celíacos de Catalunya). Licenciada en Veterinaria y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y Asesora Técnica de la Asociación de Celíacos de Catalunya.

El tema central de esta sesión será el APPCC y la contaminación cruzada; protocolos de actuación en casa y en colectividades.

– Sesión 3: profesora **Begoña Miñarro** (Celipan Gourmet). Empresa proveedora de productos sin gluten, especializada en el sector de la restauración.

Además de la presentación de la empresa y sus productos, en la tercera sesión se propondrán una serie de platos a partir de la dieta establecida, y se elaborarán, presentarán y degustarán.

– Sesión 4 y 5: profesor **Carlos Milan**, representante de 'Alatria sólo sin glute', colaborador de la Asociación de Celíacos de Cataluya y jefe de cocina y asesor gastronómico.

Sesiones eminentemente prácticas, donde se propondrán una serie de platos a partir de la dieta establecida, y se elaborarán, presentarán y degustarán.

www.eutdh.cat