

### CURS DE CUINA PER CELÍACS O PERSONES INTOLERANTS AL GLUTEN

Data del curs.	16 al 20 Juliol/12	
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 **Begoña Miñarro** **CELIPAN GOURMET**  
*Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments, i Tècnic de Projectes del Centre Especial de Recerca Planta Tecnologia d'Aliments (CERPTA).*



- 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 **Jean Claud Aranega** **Professor de Cuina EUTDH**  
*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 **Jean Claud Aranega** **Professor de Cuina EUTDH**  
*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](mailto:carme.puigpinos@uab.cat)

Tel: 93 592 97 12

Fax: 93 581 74 95 [http://www.eutdh.cat/articles-mostra-4031-cat-cursos\\_drsgoespecialitzacio.htm](http://www.eutdh.cat/articles-mostra-4031-cat-cursos_drsgoespecialitzacio.htm)