

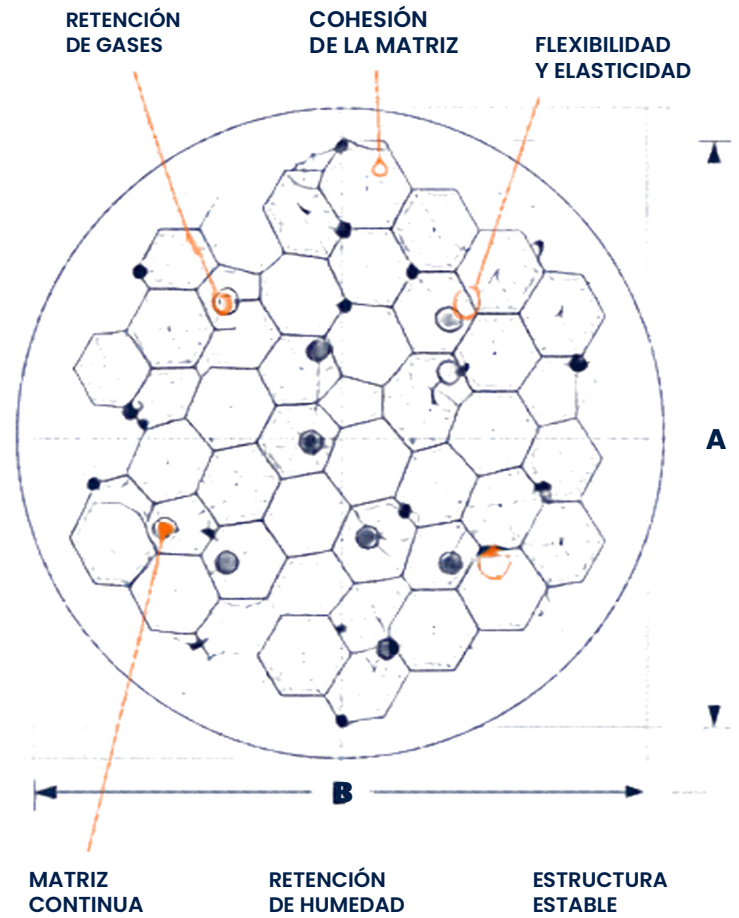


MANUAL DEL CURSO

ALIMENTOS Y ALIMENTACIÓN SIN GLUTEN

Sistema técnico para la formulación, control y elaboración de alimentos sin gluten.

Abordaje integral: ingredientes, variables críticas, reemplazo funcional y desarrollo de matrices sin gluten.



REEMPLAZO FUNCIONAL DEL GLUTEN

Control de estructura, hidratación, cohesión y retención de gases para lograr calidad tecnológica y sensorial.



Alimentos y alimentación sin gluten

ENA · Escuela de Alimentos · Curso «Mundo sin gluten»

Módulo 1 · Introducción al mundo sin gluten

- ¿Qué es el gluten y dónde se encuentra?
- ¿Por qué surge la alimentación sin gluten?
- Celiacía.
- Sensibilidad al gluten no celíaca.
- Alergia al trigo.

Módulo 2 · ¿Qué son los alimentos sin gluten?

- ¿Qué es un alimento sin gluten?
- Normativa y símbolo «SIN GLUTEN».
- Lectura de etiquetas.
- Contaminación y contacto cruzado.
- Buenas prácticas en el hogar.

Módulo 3 · Desafíos tecnológicos

- ¿Qué pasa cuando sacamos el gluten?
- Problemas: textura, volumen, sabor y vida útil.
- Estrategias generales.

Módulo 4 · Ingredientes sin gluten

- Harinas y almidones.
- Sustitutos del gluten.
- Impacto nutricional.
- Combinaciones.
- Hidratación de los ingredientes.
- Premezclas.

Módulo 5 · Formulación de alimentos sin gluten

- Pan sin gluten.
- Pastas.
- Fermentados.

— Pastelería. Autor del contenido · Ing. Alim. Tomás Gill