**UNIDAD FORMATIVA: CUINA, GASTRONOMIA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ SENSE GLUTEN**

UF Complementària (Índex)

Introducció

Tractament derivat de les patologies del consum de gluten

Legislació actual

Protocols per evitar la contaminació creuada amb productes amb gluten

Protocols per servir el menjar sense gluten

Validació d’una cuina i sala sense gluten

Tallers de cuina

Aplicabilitat al curs

En el meu cas he decidit aplicar-ho en el cicle de ***Cuina i Gastronomia***. Així i tot, crec que és un problema prou important com per anar repetint-lo durant tot el cicle i en moltes de les unitats didàctiques. I a qualsevol de les especialitats derivades de la família professional. Penso que, és un error dedicar una unitat formativa específica, crec que, és més interessant quan, part de les hores es dediquen a reforçar i repetir sobre aquest tema, per a que sigui part del mateix procés d’aprenentatge, i es vegi com una estratègia de venda i una forma de treballar.

La temporització l’he fixada en cinquanta-una hores per treballar de manera comuna en els mòduls que ja estan facilitats en el currículum actual.

Per a confegir la unitat faria servir el material que ens heu facilitat al llarg del curs.

Formació professional Cuina i gastronomia

Grau: Grau mitjà

Titulació: Tècnic/a

Sistema: LOE

Família professional: Hoteleria i turisme

Entorn: Econòmic i empresarial

**Formació professional** [**Serveis en Restauració**](http://queestudiar.gencat.cat/ca/estudis/fp/cicles-families/hoteleria-turisme/?p_id=84)

Grau: Grau mitjà

Titulació: Tècnic/a

Sistema LOE

Evidentment, es pot modificar per a treballar en les altres especialitats com Cicles formatius de grau superior:

[*Agències de Viatges i Gestió d'Esdeveniments*](http://queestudiar.gencat.cat/ca/estudis/fp/cicles-families/hoteleria-turisme/?p_id=153)

[*Direcció de Cuina*](http://queestudiar.gencat.cat/ca/estudis/fp/cicles-families/hoteleria-turisme/?p_id=710)

[*Direcció de Serveis en Restauració*](http://queestudiar.gencat.cat/ca/estudis/fp/cicles-families/hoteleria-turisme/?p_id=690)

[*Gestió d'Allotjaments Turístics*](http://queestudiar.gencat.cat/ca/estudis/fp/cicles-families/hoteleria-turisme/?p_id=155)

[*Guia, Informació i Assistència Turístiques*](http://queestudiar.gencat.cat/ca/estudis/fp/cicles-families/hoteleria-turisme/?p_id=157)

[*Guia, Informació i Assistències Turístiques, perfil professional d'Animació Turística*](http://queestudiar.gencat.cat/ca/estudis/fp/cicles-families/hoteleria-turisme/?p_id=2091)

**Mòdul profesional 2: preelaboració i conservació d’aliments**

Durada: 264 hores

Hores de lliure disposició: 35 hores

Unitats formatives que el componen:

Uf 1: sistemes de proveïment. 30 hores

UF 2: instal·lacions i organització de la cuina. 20 hores

Uf 3: reconeixement i preelaboració de productes. 80 hores

*Uf Gluten: reconeixement i tractament productes amb GLUTEN i sense GLUTEN. 5 hores*

Uf 4: regeneració de productes. 75 hores

Uf 5: conservació de gènere cru, semielaborat i elaborat. 24 hores

**Mòdul profesional 3: tècniques culinàries**

Durada: 264 hores

Hores de lliure disposició: 35 hores

Unitats formatives que el componen:

Uf 1: processos i tècniques de cocció. 40 hores

Uf 2: elaboracions culinàries bàsiques. 44 hores

Uf 3: tècniques culinàries elementals. 50 hores

Uf 4: guarnicions i elements decoratius. 25 hores

Uf 5: regeneració de les elaboracions culinàries. 20 hores

Uf 6: acabats i presentacions. 25 hores

Uf 7: el servei en cuina. 25 hores

*Uf Gluten: El servei de persones amb productes amb Gluten. 6 hores*

**Mòdul professional 4: processos bàsics de pastisseria i rebosteria**

Durada: 198 hores

Hores de lliure disposició: 27 hores

Unitats formatives que el componen:

Uf 1: masses de full. 20 hores

Uf 2: masses batudes o esponjades. 20 hores

Uf 3: masses escaldades. 20 hores

Uf 4: masses ensucrades i trencades. 20 hores

Uf 5: semifreds. 20 hores

Uf 6: cremes i farcits dolços i salats. 25 hores

Uf 7: cobertures, banys i elaboracions complementàries. 21 hores

Uf 8: decoració i acabat. Conservació i regeneració de gènere. 25 hores

*Uf Gluten: Taller Tècniques per a l’aplicació de farines i midons sense gluten 10h*

**Mòdul professional 5: productes culinaris**

Durada: 264 hores

Hores de lliure disposició: 35- 10 hores

Unitats formatives que el componen:

Uf 1: processos productius i de servei en cuina. 30 hores

Uf 2: cuina catalana, cuines territorials espanyoles i cuina internacional. 85

hores

Uf 3: cuina creativa i cuina d’autor. 56 hores

Uf 4: plats per a persones amb necessitats alimentàries especials. 30 hores\*

Uf 5: decoració i exposició de plats. 28 hores

*Uf Gluten*: \**Taller Pasta i Pizza sense gluten. 10 hores*

 *Taller Cuina Oriental Sense Gluten 10 hores*

**Mòdul professional 6: postres en la restauració**

Durada: 165 hores

Hores de lliure disposició: no se n’assignen

Unitats formatives que el componen:

Uf 1: les postres en la restauració. 33 hores

Uf 2: postres a base de fruites i làctics i postres fregides i de paella. 22 hores

Uf 3: postres de semifreds, gelats i sorbets. 33 hores

Uf 4: postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina

internacional i d’autor. 44 horesUf X: Taller Rebosteria sense gluten. 10 hores

Aprofitant les trenta-cinc hores de lliure disposició introduiria en aquestes unitats formatives d’aquest cicle tota la informació possible per a conscienciar als nous tècnics.

1 Què és un producte sense gluten

* + 1. Manual per a facilitat la comprensió de l'etiquetatge dels productes sense gluten
	1. Classificació dels aliments sense gluten, de risc i prohibits

2. Legislació

2.1Retall Reglament 828/2014 que regula l'etiquetatge de productes sense gluten

2.2 Reglamentació portada a la pràctica. Reglaments 1169/2011, 828/2014, Llei 17/2011 i Resolució 56/XII per als centres educatius

3. Claus per a evitar la contaminació encreuada

3.1. Recepció de matèries primeres (1.2)

3.2. Magatzems

3.3. Cuina

3.3.1 Protocols per a evitar la contaminació creuada en l'elaboració sense GLUTEN

3.3.2 Validació d'una cuina sense gluten.

3.3.3 Coneix el projecte restauració sense gluten de l'Associació Celíacs de Catalunya.

3.3.3.1 Acreditar com a projecte de restauració sense gluten

3.4. Emplatats i zona de pas

3.5. Servei en sala

3.5.1 La carta sense gluten

3.5.2 Protocols d'elaboració i servei sense gluten

3.6. Servei en barra

3.7. Altres tipus de servei

4. Neteja i higiene de les instal·lacions i del personal

5. Formació del personal

6. Comunicació amb l’equip

7.BIBILIOGRAFIA I ENLLAÇOS