



Nombre APELLIDO APELLIDO
DNI

Ha superado satisfactoriamente el curso:

DIETÉTICA Y CELIAQUIA (50h)

Y en reconocimiento a los méritos adquiridos, se le concede el presente diploma.

Barcelona, DD de MM de AAAA

El director del programa formativo

La persona interesada

El director del centro

Programa: **DIETÉTICA Y CELIAQUÍA (50h)**

Unidad 1. Introducción a la enfermedad celiaca

1. ¿Qué es la enfermedad celiaca?
2. Historia de la enfermedad celiaca
3. Epidemiología
4. Causas y mecanismos de la enfermedad celiaca
5. Clínica de la enfermedad celiaca
6. Complicaciones de la enfermedad celiaca
7. Tratamiento de la enfermedad celiaca
8. Legislación sobre productos alimenticios para celíacos
9. Principales asociaciones de celíacos

Unidad 2. Directrices nutricionales

1. Alimentación de las personas celíacas
2. Alimentación suficiente
3. Alimentación completa en su composición
4. Alimentación saludable

Unidad 3. Diseño y elaboración de menús para celíacos

1. Plan alimentario para personas celíacas
2. Elaboración de una pauta dietética para celíacos
3. Confección de menús

Unidad 4. Prevención de las complicaciones de la enfermedad celiaca

1. Medidas preventivas
2. Elección de los alimentos sin gluten
3. Elaboración del plato y servicio en la mesa
4. Prevención fuera de casa

Unidad 5. Recetas sin gluten

1. Productos básicos para elaborar recetas sin gluten
2. Sopas y salsas
3. Patatas y arroces
4. Pasta
5. Panes y masas
6. Verduras, legumbres y huevos
7. Pescados y carnes
8. Pasteles, dulces y repostería

