Menús para dietas especiales (12 horas)



Categoría: Sanidad, Dietética y Nutrición
Product Tags: cursos de formación, Sanidad
Página del curso:
https://www.ensenanzadual.com/cursos/menus-para-dietas-especiales-sanp017po/

Objetivo

Con el **Curso** de 12 horas de **Diseño de menús especiales** adquirirás los conocimientos necesarios para elaborar distintos tipos de menú en función de las características y/o costumbres alimentarias del destinatario.

Descripción

U. F. 1. ASPECTOS BÁSICOS EN LA ELABORACIÓN DE MENÚS

- Análisis de los alimentos: La pirámide nutricional. - Requisitos nutricionales de los alimentos: El valor energético. - Necesidades nutricionales de los jóvenes según edad y actividad física. - Composición y variedad de menús. -

Elaboración del menú adecuado. - Tiempo y conservación de los menús elaborados.

U. F. 2. DIETAS ESPECIALES

- Menús especiales: Diabéticos.

Menús especiales: Alergias e intolerancias alimentarias.

- Qué pueden tomar. - Qué no pueden tomar. - Qué pueden tomar de forma ocasional. - Menús especiales: Origen étnico. - Menús especiales: Vegetarianos. - La importancia del etiquetado de los alimentos. - Medidas de prevención en la manipulación de alimentos en la cocina.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 12
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 2