

# **SANP017PO. Menús Para Dietas Especiales**

Horas

12

## **Acerca de este curso**

**Cod: PA404**

### **1. ASPECTOS BÁSICOS EN LA ELABORACIÓN DE MENÚS**

1. Análisis de los alimentos: La pirámide nutricional
2. Requisitos nutricionales de los alimentos: El valor energético
3. Necesidades nutricionales de los jóvenes según edad y actividad física
4. Composición y variedad de menús
5. Elaboración del menú adecuado
6. Tiempo y conservación de los menús elaborados

### **2. DIETAS ESPECIALES**

1. Menús especiales: Diabéticos
2. Menús especiales: Alergias e intolerancias alimentarias
  - 2.1. Qué pueden tomar
  - 2.2. Qué no pueden tomar
  - 2.3. Qué pueden tomar de forma ocasional
3. Menús especiales: Origen étnico
4. Menús especiales: Vegetarianos
5. La importancia del etiquetado de los alimentos
6. Medidas de prevención en la manipulación de alimentos en la cocina

## ¿Qué aprenderás?

- Elaborar distintos tipos de menú en función de las características y/o costumbres alimentarias del destinatario, realizando una correcta manipulación y etiquetado de los alimentos y siendo conscientes de la importancia de estas acciones, de cara a evitar posibles situaciones de peligro.