

SANP017PO. Menús Para Dietas Especiales

Código del curso: PA404

Horas: 12

Descripción del curso:

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.