



CURSO GRATUITO

MENÚS PARA DIETAS ESPECIALES + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

SANP0004 + HOTT02-MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Sanidad

Área Profesional

Servicios Y Productos Sanitarios

Modalidad

Teleformación

Horas

22

Objetivos

Diseñar dietas específicas para cada situación, en cuanto a estado de salud y etapa de la vida, en base a las necesidades del organismo y aspectos nutricionales

Información

Curso gratuito, subvencionado al 100% por el SEPE. Se trata de una acción formativa de 22 horas en modalidad teleformación. Si piensas en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, solicita información sobre este curso.

Contenido

0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR.

- Conocimiento de las estrategias para la aplicación de la economía circular en el sector turístico en España.
- Identificación de las características de los destinos turísticos inteligentes y circulares.

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.

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.