



## CURSO GRATUITO

### DISEÑO DE MENÚS INFANTILES + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

**Código**

**SANP0006 + HOTT02-MOD03113**

**Acción Formativa**

Hostelería

**Familia Profesional**

Sanidad

**Área Profesional**

Servicios y Productos Sanitarios

**Modalidad**

Teleformación

**Horas**

30

#### Objetivos

Confeccionar menús infantiles promoviendo hábitos saludables mediante el establecimiento de una dieta adecuada.

#### Información

Curso gratuito de Diseño de Menús Infantiles de 30 horas en modalidad teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

#### 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. CONCEPTUALIZACIÓN DE ELEMENTOS BÁSICOS EN ALIMENTACIÓN INFANTIL.

- Bases de la alimentación y nutrición.
- Alimentos y grado de cocción.
- Peculiaridades de la lactancia.
- Grupo de alimentos recomendados en la confección de menús infantiles.

##### 2. CONFECCIÓN DE MENÚS INFANTILES.

- Diseño de menús.
- Materias primas y recetas.
- Listado de ingredientes y marcaje de alérgenos.
- Menús especiales.
- Alimentos y menús para celíacos.
- Alimentos y menús para menores intolerantes a la lactosa.
- Alimentos y menús para dieta astringente.
- Alimentos y menús para dieta hipocalórica.
- 2.9. Alimentos y menús para diabéticos.