



MENÚS PARA DIETAS ESPECIALES

DURACIÓN: 12 horas

CRÉDITOS ECTS: 0

OBJETIVOS

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.

PROGRAMA CONTENIDOS

- 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
 - 1.Qué pueden tomar

- 2.Qué no pueden tomar
- 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