



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