



DISEÑO DE MENÚ INFANTILES

OBJETIVOS DEL CURSO:

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

PROGRAMA DEL CURSO:

UD1. Diseño de menús infantiles

1.1. Conceptualización de elementos básicos en alimentación infantil.

1.1.1. Bases de la alimentación y nutrición.

1.1.2. Alimentos y grado de cocción.

1.1.3. Peculiaridades de la lactancia.

1.1.4. Grupo de alimentos recomendados en la confección de menús infantiles.

UD2. Confección de menús infantiles

2.1. Diseño de menús.

2.2. Materias primas y recetas.

2.3. Listado de ingredientes y marcaje de alérgenos.

2.4. Menús especiales.

2.5. Alimentos y menús para celíacos.

2.6. Alimentos y menús para menores intolerantes a la lactosa.

2.7. Alimentos y menús para dieta astringente.

2.8. Alimentos y menús para dieta hipocalórica.

2.9. Alimentos y menús para diabéticos.

DIRIGIDO A:

- Personas trabajadoras ocupadas.
- Personas trabajadoras autónomas, en los programas sectoriales correspondientes a su actividad.
- Personal al servicio de las Administraciones Públicas, programas de formación dirigidos a competencias transversales.
- Cuidadores no profesionales que atiendan a personas en situación de dependencia.
- Personas trabajadoras en situación de desempleo, inscritas como demandantes de empleo en los Servicios Públicos de Empleo.

SECTOR:

- Hostelería