

Menús para dietas especiales



Área: SANIDAD
Duración: 12h
Metodología: online

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, para evitar posibles situaciones de peligro.

Contenidos y estructura del curso

Aspectos básicos en la elaboración de menús (I)

Introducción

Análisis de los alimentos: la pirámide nutricional

Requisitos para lograr una alimentación equilibrada

Pirámide y óvalo nutricional

Requisitos nutricionales de los alimentos: el valor energético

Hidratos de carbono

Grasas

Quilomicrones

VLDL (lipoproteínas de muy baja densidad)

LDL (lipoproteínas de baja densidad)

HDL (lipoproteínas de alta densidad)

Proteínas

Agua

Vitaminas

Minerales

Clasificación de los minerales

Funciones de los minerales

Resumen

Aspectos básicos en la elaboración de menús (II)

Introducción

Necesidades nutricionales de los jóvenes según edad y actividad física

Nutrientes energéticos

Nutrientes plásticos

Nutrientes reguladores

Composición y variedad de menús

Elaboración del menú adecuado

Tiempo y conservación de los menús elaborados

Refrigeración

Instalaciones

Temperaturas

Congelación

Resumen

Dietas especiales (I)
Introducción
Menús especiales: diabéticos
Dieta para la diabetes mellitus
Particularidades de la dieta en función del tipo de diabetes mellitus
Dieta para la diabetes gestacional
Menús especiales: Alergias e intolerancias alimentarias
Intolerancia a la lactosa
Intolerancia a la sacarosa
La enfermedad celíaca
Diseño de menús especiales para alergias e intolerancias alimentarias
Resumen

Dietas especiales (II)
Introducción
Menús especiales: Origen étnico
A. China
B. Japón
C. La India
D. África
Menús especiales: Vegetarianos
A. Menú vegetariano I
B. Menú vegetariano II
Resumen

Dietas especiales (III)
Introducción
La importancia del etiquetado de los alimentos
Medidas de prevención en la manipulación de alimentos en la cocina
Requisitos en la elaboración y transformación
Descongelación
Resumen

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

