

Planificación de menús y dietas especiales

Modalidad: curso e-Learning Duración: 20 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Adquirir los fundamentos básicos necesarios para conocer dietas y menús adaptados a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en la restauración

CONTENIDOS

UD1 Asimilación del conocimiento de la nutrición y los buenos hábitos.

- 1.1 Identificación de conceptos básicos sobre dietética y nutrición.
- 1.2 Comprensión acerca de alimentos, nutrientes, dietética y una alimentación saludable.
- 1.3 Comprensión de los factores ambientales, culturales y económicos en la dieta.
- 1.4 Comprensión de los hábitos, modos y comportamiento alimentario.
- 1.5 Planificación dietética de la carta y marketing alimentario.
- 1.6 Categorización de los segmentos de mercado y oferta dietética.

UD2 Realización de dietas saludables para diferentes colectivos.

- 2.1 Identificación de los diferentes tipos de dietas y menús.
- 2.2 Explicación de dietas para niños y adolescentes.
- 2.3 Planificación de la dieta en adultos.
- 2.4 Planificación de dietas para la Tercera edad.
- 2.5 Identificación de las dietas alternativas
 - 2.5.1 Dietas vegetarianas, macrobióticas, disociadas.
- 2.6 Integración de dietas y planificación de menús para colectivos específicos