

Diseño de menus infantiles

Modalidad: curso e-Learning Duración: 20 horas

Categorías: Sanidad

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

UD1 Conceptualización de elementos básicos en alimentación infantil.

- 1.1 Bases de la alimentación y nutrición.
- 1.2 Alimentos y grado de cocción.
- 1.3 Peculiaridades de la lactancia.
- 1.4 Grupo de alimentos recomendados en la confección de menús infantiles.

UD2 Confección de menús infantiles.

- 2.1 Diseño de menú.
- 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.