

SANP0004 MENÚS PARA DIETAS ESPECIALES

Categoría

Sanidad



www.clitic.es

Objetivos

Elaborar diversos tipos de menú en función de las características y/o costumbres alimenticias del destinatario, realizando una correcta manipulación y etiquetado de los alimentos atendiendo a la importancia de dichas acciones, con el objetivo de evitar posibles situaciones de riesgo.

Características



Modalidad
E-learning



Duración
12H

MÁS CURSOS EN >

<https://catalogo.repositorioclitic.com/>



Índice de contenidos

- **Descripción de aspectos básicos en la elaboración de menús**
 - Análisis de los alimentos: La pirámide nutricional.
 - Necesidades nutricionales de los jóvenes según edad y actividad física.
 - Composición y variedad de menús.
 - Elaboración del menú adecuado.
 - Tiempo y conservación de los menús elaborados
- **Elaboración de dietas especiales**
 - Menús especiales para personas diabéticas.
 - Menús especiales para personas con alergias e intolerancias alimentarias.
 - Consumiciones adecuadas.
 - Consumiciones no recomendadas.
 - Consumiciones para tomar de forma ocasional.
- **Identificación de elementos que evitan situaciones de riesgo a la salud, derivados de la alimentación**
 - La importancia del etiquetado de los alimentos.
 - Medidas de prevención en la manipulación de alimentos en la cocina
 - Atención a los síntomas de posibles intoxicaciones o alergias para la localización de alimentos.
 - Trazabilidad de los elementos causantes de una posible contaminación de los alimentos.
 - Trazabilidad de posibles alimentos causantes de una alergia.