

SANP010PO DISEÑO DE MENUS INFANTILES

Categoría
Sanidad



www.clictic.es

Objetivos

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



Modalidad
E-learning



Duración
20H

Índice de contenidos

1. CONCEPTOS BÁSICOS EN ALIMENTACIÓN INFANTIL

1.1. Alimentación básica

- 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.

2. CONFECCIÓN DE MENÚS

2.1. Introducción al diseño de menús

- 2.1.1. Materias primas y recetas
- 2.1.2. Listado de ingredientes y marcaje de alérgenos

2.2. Menús especiales

- 2.2.1. Alimentos y Menús para celíacos
- 2.2.2. Alimentos y Menús para menores intolerantes a la lactosa
- 2.2.3. Alimentos y Menús para dieta astringente
- 2.2.4. Alimentos y Menús para dieta hipocalórica
- 2.2.5. Alimentos y Menús para diabéticos