

SANP017PO MENÚS PARA DIETAS ESPECIALES

Categoría

Sanidad



www.clitic.es

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, de cara a evitar posibles situaciones de peligro.



Modalidad

E-learning



Duración

12H

MÁS CURSOS EN >

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



Índice de contenidos

1. ASPECTOS BÁSICOS EN LA ELABORACIÓN DE MENÚS

- 1.1. Análisis de los alimentos: La pirámide nutricional
- 1.2. Requisitos nutricionales de los alimentos: El valor energético
- 1.3. Necesidades nutricionales de los jóvenes según edad y actividad física
- 1.4. Composición y variedad de menús
- 1.5. Elaboración del menú adecuado
- 1.6. Tiempo y conservación de los menús elaborados

2. DIETAS ESPECIALES

- 2.1. Menús especiales: Diabéticos
- 2.2. Menús especiales: Alergias e intolerancias alimentarias
 - 2.2.1. Qué pueden tomar
 - 2.2.2. Qué no pueden tomar
 - 2.2.3. Qué pueden tomar de forma ocasional
- 2.3. Menús especiales: Origen étnico
- 2.4. Menús especiales: Vegetarianos
- 2.5. La importancia del etiquetado de los alimentos
- 2.6. Medidas de prevención en la manipulación de alimentos en la cocina