

SANP017PO. Menús para dietas especiales

Sku: PA_SANP017PO

Horas: 12

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.

CONTENIDOS

- **Unidad 1. Aspectos básicos en la elaboración de menús**
  - 1. Análisis de los alimentos: La pirámide nutricional
  - 2. Requisitos nutricionales de los alimentos: El valor energético
  - 3. Necesidades nutricionales de los jóvenes según edad y actividad física
  - 4. Composición y variedad de menús
  - 5. Elaboración del menú adecuado
  - 6. Tiempo y conservación de los menús elaborados
- **Unidad 2. Dietas especiales**
  - 1. Menús especiales: Diabéticos
  - 2. Menús especiales: Alergias e intolerancias alimentarias
  - 2.1. Qué pueden tomar
  - 2.2. Qué no pueden tomar
  - 2.3. Qué pueden tomar de forma ocasional
  - 3. Menús especiales: Origen étnico
  - 4. Menús especiales: Vegetarianos
  - 5. La importancia del etiquetado de los alimentos
  - 6. Medidas de prevención en la manipulación de alimentos en la cocina