



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