



HOTR055PO. Planificación de menús y dietas especiales.

Sku: PS_HOTR055PO

Horas: 20

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Adquirir los fundamentos básicos necesarios para planificar dietas y menús adaptadas a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en la restauración.

CONTENIDOS

- **Unidad 1. Nutrición y buenos hábitos.**
 - Dietética y nutrición: conceptos básicos.
 - Alimentos, nutrientes y dietética.
 - Alimentación saludable.
 - La dieta: factor ambiental, cultural y económico.
 - Hábitos, modos y comportamiento alimentario.
 - Planificación dietética de la carta y marketing alimentario.
 - Segmentos de mercado y oferta dietética.
- **Unidad 2. Realización de dietas.**
 - Tipos de dietas y menús.
 - Niños y adolescentes.
 - Planificación de la dieta en adultos.
 - Tercera edad.
 - Dietas alternativas: dietas vegetarianas, macrobióticas, disociadas.
 - Dietas y planificación de menús para colectivos específicos.