



## **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.