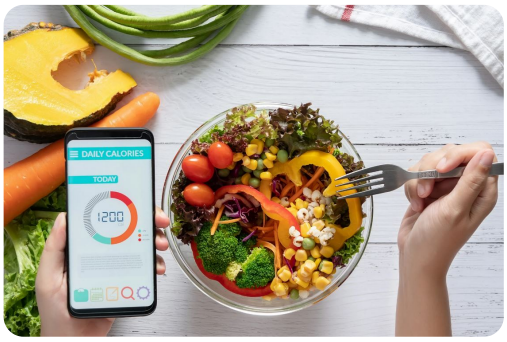


SANP0004. Menús para dietas especiales.

Sku: PS_SANP0004

Horas: 12

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Elaborar diversos tipos de menú en función de las características y/o costumbres alimenticias del destinatario.
- Realizar una correcta manipulación y etiquetado de los alimentos atendiendo a la importancia de dichas acciones, con el objetivo de evitar posibles situaciones de riesgo.

CONTENIDOS

- **Conocimiento / Capacidades cognitivas y prácticas.**
  - Descripción de aspectos básicos en la elaboración de menús
    - Análisis de los alimentos: La pirámide nutricional.
    - Necesidades nutricionales de los jóvenes según edad y actividad física.
    - Composición y variedad de menús.
    - Elaboración del menú adecuado.
    - Tiempo y conservación de los menús elaborados
  - Elaboración de dietas especiales
    - Menús especiales para personas diabéticas.
    - Menús especiales para personas como alergias e intolerancias alimentarias.
      - Consumiciones adecuadas.
      - Consumiciones no recomendadas.
      - Consumiciones para tomar de forma ocasional.
  - Identificación de elementos que evitan situaciones de riesgo a la salud, derivados de la alimentación
    - La importancia del etiquetado de los alimentos.
    - Medidas de prevención en la manipulación de alimentos en la cocina
    - Atención a los síntomas de posibles intoxicaciones o alergias para la localización de alimentos.
    - Trazabilidad de los elementos causantes de una posible contaminación de los alimentos.
    - Trazabilidad de posibles alimentos causantes de una alergia.

- **Habilidades de gestión, personales y sociales.**
    - Sensibilización frente a las dificultades con las que se encuentran las personas afectadas de por problemas alimentarios
    - Toma de conciencia sobre la necesidad de adaptar la alimentación a las necesidades de las personas en orden a su salud.
    - Capacidad de incentivar la alimentación saludable
    - Motivación hacia la elaboración de ofertas gastronómicas singulares
    - Interés por la importancia de la alimentación como elemento de salud y de disfrute, y la profundización en fórmulas de conciliación entre ambos elementos.
    - Concienciación sobre el valor de la trazabilidad como elemento para localizar rápidamente el origen de los alimentos que pudieran estar potencialmente contaminados, para ser retirados, evitando problemas de salud.
    - Asimilación de la importancia de la higiene en la manipulación de los alimentos.