



SANP0006. Diseño de menús infantiles

Sku: PM_SANP0006

Horas: 20

Formato: HTML

OBJETIVOS

- **OBJETIVO GENERAL**

- Adquirir los fundamentos necesarios para el diseño de diferentes menús según las características y/o hábitos alimentarios del niño.

- **Objetivos específicos**

- Confeccionar menús infantiles promoviendo hábitos saludables mediante el establecimiento de una dieta adecuada.

CONTENIDOS

- **Unidad 1. Conceptos básicos en alimentación infantil**

- Alimentación básica
- Bases de la alimentación y nutrición
- Alimentos y grado de cocción
- Peculiaridades de la lactancia
- Grupo de alimentos recomendados en la confección de menús infantiles

- **Unidad 2. Confección de menús**

- Introducción al diseño de menús
- Materias primas y recetas
- Listado de ingredientes y marcaje de alérgenos
- Menús especiales
- Alimentos y Menús para celíacos
- Alimentos y Menús para menores intolerantes a la lactosa
- Alimentos y Menús para dieta astringente
- Alimentos y Menús para dieta hipocalórica
- Alimentos y Menús para diabéticos