



## **SANP0004. Menús para dietas especiales**

**Sku:** PA\_SANP0004

**Horas:** 12

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

- Conocer los grupos de alimentos y su importancia para llevar una alimentación completa y saludable.
- Comprender los requisitos nutricionales de los alimentos y su valor energético.
- Conocer las necesidades nutricionales de los jóvenes según edad y actividad física.
- Aprender a elaborar un menú adecuado.
- Conocer la manera adecuada de conservar menús elaborados.
- Conocer las peculiaridades de un menú para diabéticos.
- Valorar la importancia de elaborar menús para personas con alguna alergia o intolerancia alimenticia.
- Conocer algunos ejemplos de la cocina de origen étnica (cocina mediterránea, árabe, china, japonesa y mexicana).
- Aprender a elaborar menús vegetarianos equilibrados.
- Valorar la importancia del etiquetado de los alimentos y saber a leer las etiquetas.
- Aplicar las principales medidas de prevención en la manipulación de alimentos en la cocina

### **CONTENIDOS**

#### **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

#### **2. DIETAS ESPECIALES**

1. Menús especiales: Diabéticos

2. Menús especiales: Alergias e intolerancias alimentarias
  1. Qué pueden tomar
  2. Qué no pueden tomar
  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