



Planificación de menús y dietas especiales y aproximación a la sostenibilidad y concepto circular

Sku: PS_HOTR0033_61728IN

Horas: 30

OBJETIVOS

- Adquirir los fundamentos básicos necesarios para conocer las dietas y menús adaptados a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en la restauración.
- Analizar las tecnologías que ayuden a cumplir con los requisitos de la economía circular contando con las indicaciones de la época pos-COVID.
- Conocer las ventajas e inconvenientes de la economía circular y el turismo circular, y las tecnologías aplicadas a ambos conceptos.
- Conocer en qué consiste el turismo sostenible como tendencia en la era pos-COVID.
- Identificar las características propias de la economía circular.
- Diferenciar la definición y características del turismo circular.

CONTENIDOS

Módulo I. Planificación de menús y dietas especiales

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Asimilación del conocimiento de la nutrición y los buenos hábitos.
- Identificación de conceptos básicos sobre dietética y nutrición.
- Comprensión acerca de alimentos, nutrientes, dietética y una alimentación saludable.
- Comprensión de los factores ambientales, culturales y económicos en la dieta.
- Comprensión de los hábitos, modos y comportamiento alimentario.
- Planificación dietética de la carta y marketing alimentario.
- Categorización de los segmentos de mercado y oferta dietética.
- Realización de dietas saludables para diferentes colectivos.
- Identificación de los diferentes tipos de dietas y menús.
- Explicación de dietas para niños y adolescentes.
- Planificación de la dieta en adultos.

- Planificación de dietas para la Tercera edad.
- Identificación de las dietas alternativas
- Dietas vegetarianas, macrobióticas, disociadas.
- Integración de dietas y planificación de menús para colectivos específicos.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de la importancia de la adaptación de menús y dietas saludables a los diferentes colectivos.
- Desarrollo de actitudes positivas hacia las dietas y menús saludables y adaptados.
- Motivación en la adaptación de dietas y menús en función del colectivo.

Módulo II. Aproximación a la sostenibilidad y concepto circular

Unidad 1. Conocimiento de las tendencias del turismo en la era pos-COVID: turismo sostenible

Introducción

El camino hacia la sostenibilidad turística

Principios e hitos del turismo sostenible

Resumen

Unidad 2. Identificación de las características de la economía circular

Introducción

Principios y características

Tecnologías aplicadas a la economía circular

Resumen

Unidad 3. Determinación del concepto y características del turismo circular

Introducción

Turismo circular y el reto del cambio climático

Tecnologías aplicadas al turismo circular

Resumen