



SANP0006. Diseño de menús infantiles

Sku: SANP0006_EC

Horas: 20

Formato: HTML

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

1. Conceptualización de elementos básicos en alimentación infantil

- 1.1. Bases de la alimentación y nutrición.
- 1.2. Alimentos y grado de cocción.
- 1.3. Peculiaridades de la lactancia.
- 1.4. Grupo de alimentos recomendados en la confección de menús infantiles.

2. Confección de menús infantiles

- 2.1. Diseño de menús.
- 2.2. Materias primas y recetas.
- 2.3. Listado de ingredientes y marcaje de alérgenos.
- 2.4. Menús especiales.
- 2.5. Alimentos y menús para celíacos.
- 2.6. Alimentos y menús para menores intolerantes a la lactosa.
- 2.7. Alimentos y menús para dieta astringente.
- 2.8. Alimentos y menús para dieta hipocalórica.
- 2.9. Alimentos y menús para diabéticos.