HOTR055PO. Planificación de menús y dietas especiales

Sku: 52088IN

Horas: 20

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Adquirir los fundamentos básicos necesarios para planificar dietas y menús adaptadas a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en la restauración.
- Identificar los principios asociados a un correcto hábito alimentario y su formulación como elemento de venta en el sector hostelero.
- Diseñar dietas asociadas a las distintas etapas de la vida, dietas alternativas y dietas para colectivos especiales.

CONTENIDOS

Unidad 1. Nutrición y buenos hábitos.

- Dietética y nutrición: conceptos básicos.
- Alimentos, nutrientes y dietética.
- Alimentación saludable.
- La dieta: factor ambiental, cultural y económico.
- Hábitos, modos y comportamiento alimentario.
- Planificación dietética de la carta y marketing alimentario.
- Segmentos de mercado y oferta dietética.

Unidad 2. Realización de dietas.

- Tipos de dietas y menús.
- Niños y adolescentes.
- Planificación de la dieta en adultos.
- Tercera edad.
- Dietas alternativas: dietas vegetarianas, macrobióticas, disociadas.
- Dietas y planificación de menús para colectivos específicos.