



Planificación del menú de la unidad convivencial

Sku: CT0988

Horas: 24

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Conocer los principios fundamentales de la nutrición.
- Aprender en la planificación de los menús los conceptos de dieta saludable y calidad en la dieta.
- Pautas para elaborar dietas diarias y semanales.
- Adquirir los conocimientos necesarios para la elaboración de dietas para los ancianos y en el convaleciente.

CONTENIDOS

1 Principios de alimentación y nutrición 2 Principios anatomofisiológicos de los sistemas digestivos y endocrino. Patología más frecuente 3 Concepto de la alimentación y nutrición. Los alimentos. Clasificación funcional. 4 Recomendaciones en energía y nutrientes. Ingesta recomendada. Interpretación del etiquetado nutricional. 5 Dieta saludable. Calidad de la dieta. 6 Problemas nutricionales de las sociedades desarrolladas. 7 Tipos de dietas. 8 Dieta familiar planificación de los menús diarios y semanales. 9 Raciones y medidas caseras. 10 La alimentación en el anciano y en el convaleciente. 11 Planificación de los menús. 12 Consideración por la situación específica alimentaria y nutricional de cada persona dependiente.