

MENÚ PARA DIETAS ESPECIALES + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 22 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Elaborar diversos tipos de menú en función de las características y/o costumbres alimenticias del destinatario, realizando una correcta manipulación y etiquetado de los alimentos atendiendo a la importancia de dichas acciones, con el objetivo de evitar posibles situaciones de riesgo

CONTENIDOS

Descripción de aspectos básicos en la elaboración de menús - Análisis de los alimentos: La pirámide nutricional. - Necesidades nutricionales de los jóvenes según edad y actividad física. - Composición y variedad de menús. - Elaboración del menú adecuado. - Tiempo y conservación de los menús elaborados • Elaboración de dietas especiales - Menús especiales para personas diabéticas. - Menús especiales para personas con alergias e intolerancias alimentarias. o Consumiciones adecuadas. o Consumiciones no recomendadas. o Consumiciones para tomar de forma ocasional. • Identificación de elementos que evitan situaciones de riesgo a la salud, derivados de la alimentación - La importancia del etiquetado de los alimentos. - Medidas de prevención en la manipulación de alimentos en la cocina - Atención a los síntomas de posibles intoxicaciones o alergias para la localización de alimentos. - Trazabilidad de los elementos causantes de una posible contaminación de los alimentos. - Trazabilidad de posibles alimentos causantes de una alergia.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.



REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.