

HOTR0033 PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES



180,00 € - 250,00 €

El curso HOTR0033 Planificación de Menús y Dietas Especiales es una especialidad formativa de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Con el curso HOTR0033 Planificación de Menús y Dietas Especiales el alumno adquirirá los fundamentos básicos para conocer dietas y menús adaptados a diferentes situaciones.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#) |

INFORMACIÓN

Duración	20 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES

1. Asimilación del conocimiento de la nutrición y los buenos hábitos.
2. - Identificación de conceptos básicos sobre dietética y nutrición.
3. - Comprensión acerca de alimentos, nutrientes, dietética y una alimentación saludable.
4. - Comprensión de los factores ambientales, culturales y económicos en la dieta.
5. - Comprensión de los hábitos, modos y comportamiento alimentario.
6. - Planificación dietética de la carta y marketing alimentario.
7. - Categorización de los segmentos de mercado y oferta dietética.
8. Realización de dietas saludables para diferentes colectivos.
9. - Identificación de los diferentes tipos de dietas y menús.
10. - Explicación de dietas para niños y adolescentes.
11. - Planificación de la dieta en adultos.
12. - Planificación de dietas para la Tercera edad.
13. - Identificación de las dietas alternativas
14. - Dietas vegetarianas, macrobióticas, disociadas.
15. - Integración de dietas y planificación de menús para colectivos específicos.