

HOTR055PO PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES



180,00 € - 250,00 €

Este Curso HOTR055PO PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR055PO PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los fundamentos básicos necesarios para planificar dietas y menús adaptadas a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en la restauración comercial.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

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
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NUTRICIÓN Y BUENOS HÁBITOS

1. Dietética y nutrición: conceptos básicos
2. Alimentos, nutrientes y dietética
3. Alimentación saludable
4. La dieta: factor ambiental, cultural y económico
5. Hábitos, modos y comportamiento alimentario
6. Planificación dietética de la carta y marketing alimentario
7. Segmentos de mercado y oferta dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE DIETAS

1. Tipos de dietas y menús
2. Niños y adolescentes
3. Planificación de la dieta en adultos
4. Tercera edad
5. Dietas alternativas: dietas vegetarianas, macrobióticas, disociadas

6. Dietas y planificación de menús para colectivos específicos

