

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN **ASPECTOS BÁSICOS EN LA ELABORACIÓN DE MENÚS INFANTILES**





ASPECTOS BÁSICOS EN LA ELABORACIÓN DE MENÚS INFANTILES

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN



DESCRIPCIÓN GENERAL

Elaborar diversos tipos de menú en función de las características y/o costumbres alimenticias de los niños.



DESTINATARIOS

Trabajadores de cocina en restaurantes, bares cafetería y caterings.



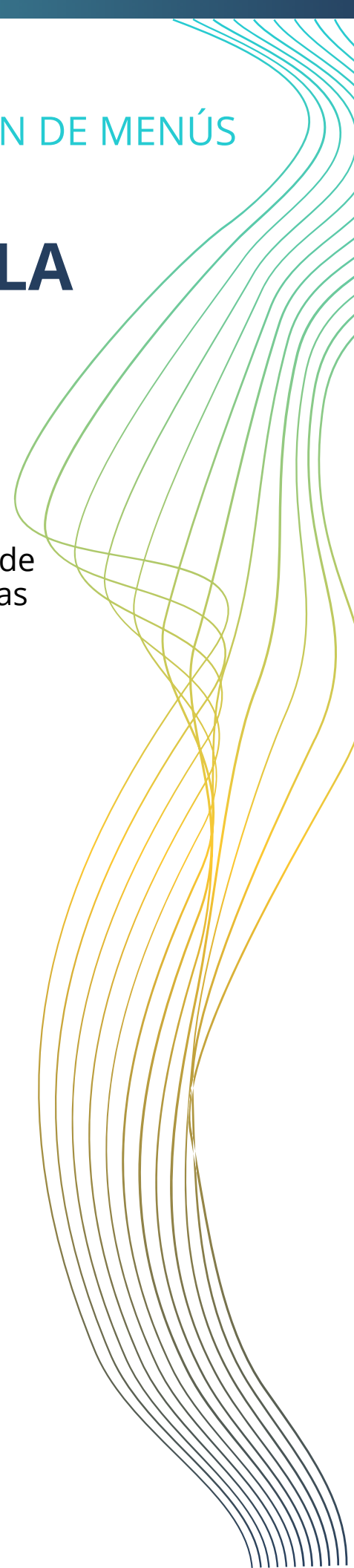
DURACIÓN

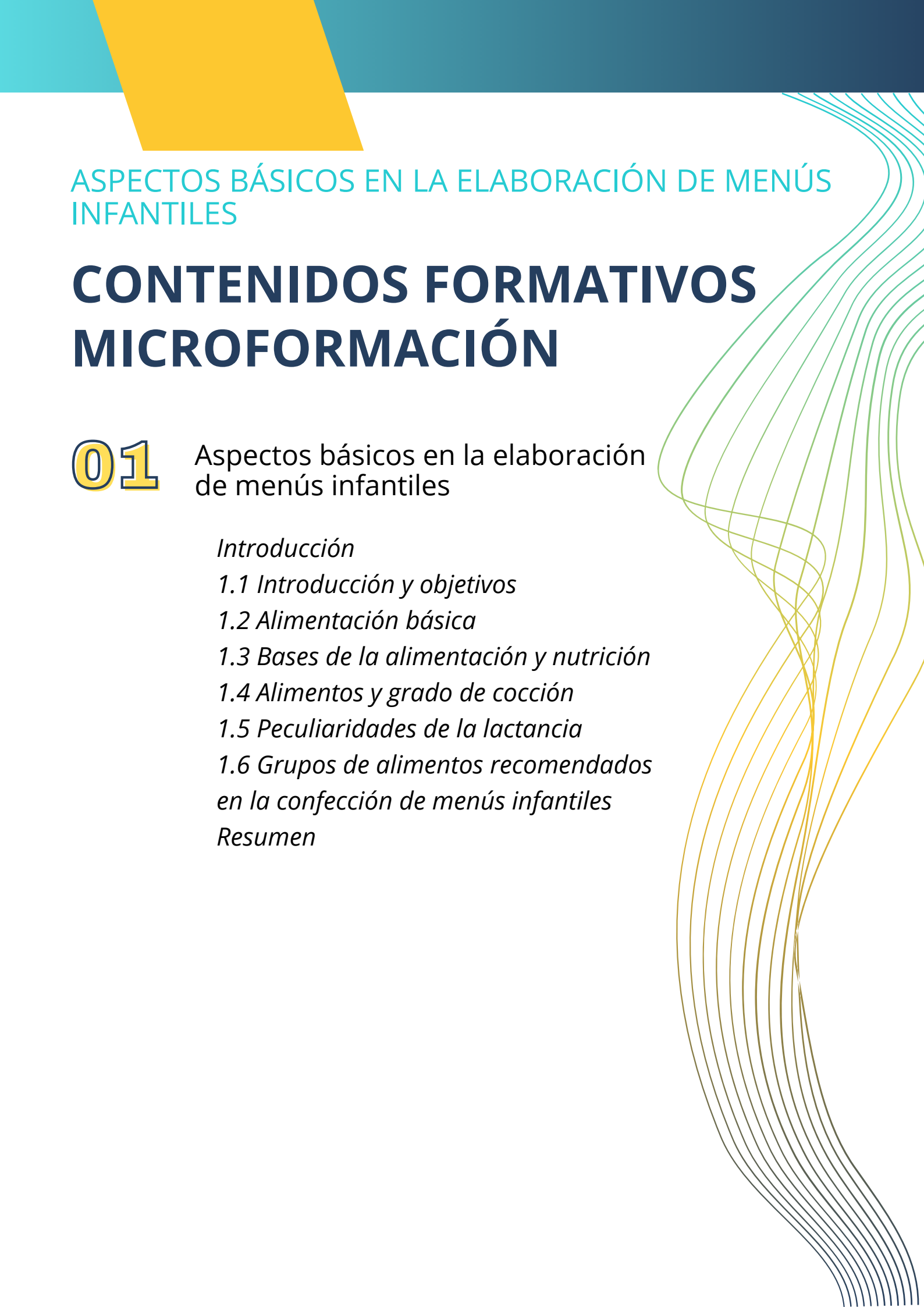
10 horas



OBJETIVO GENERAL

Conocer y valorar la importancia de comer de forma saludable y equilibrada durante la infancia.





ASPECTOS BÁSICOS EN LA ELABORACIÓN DE MENÚS
INFANTILES

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Aspectos básicos en la elaboración
de menús infantiles

Introducción

1.1 Introducción y objetivos

1.2 Alimentación básica

1.3 Bases de la alimentación y nutrición

1.4 Alimentos y grado de cocción

1.5 Peculiaridades de la lactancia

*1.6 Grupos de alimentos recomendados
en la confección de menús infantiles*

Resumen

