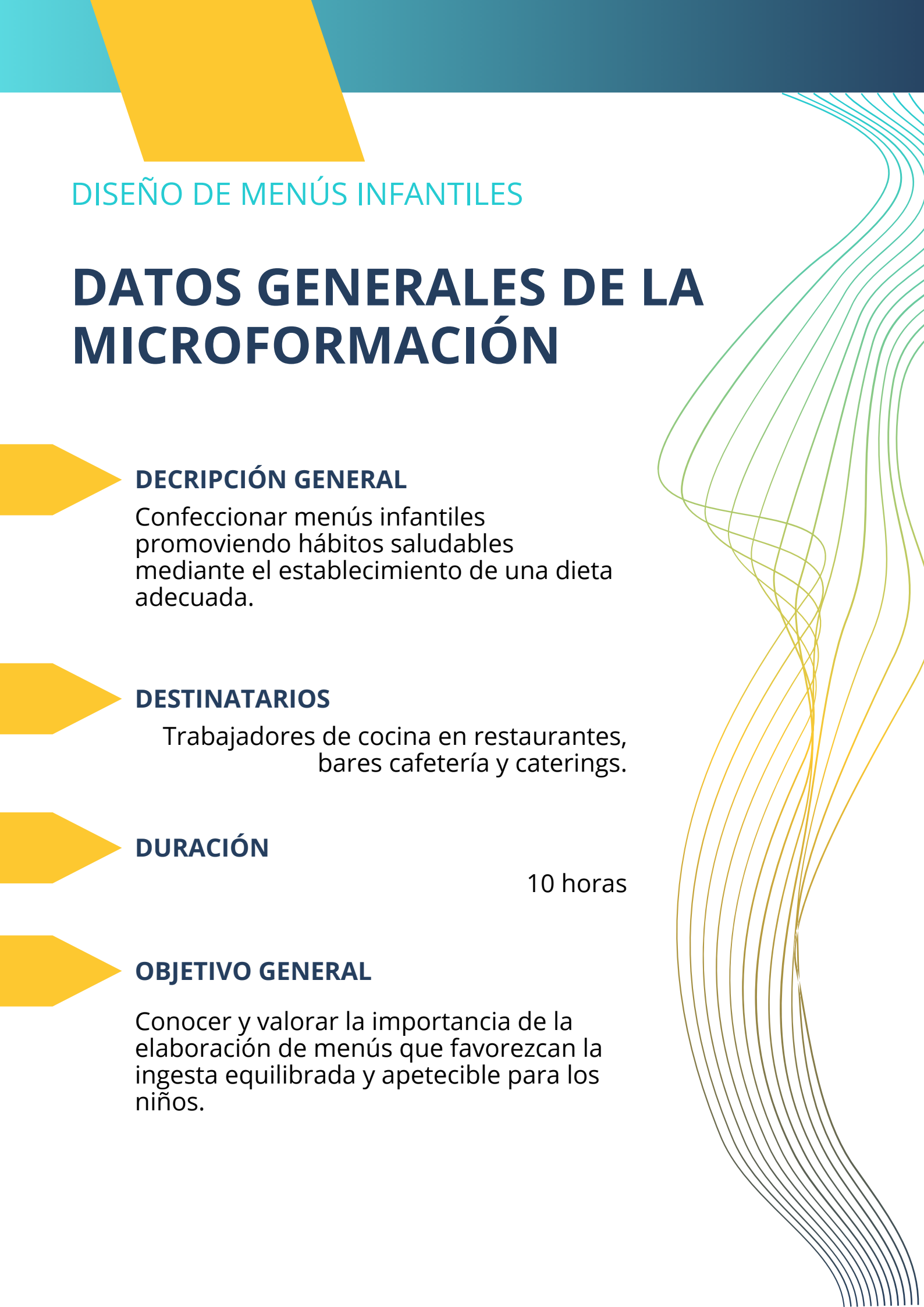


GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN **DISEÑO DE MENÚS INFANTILES**





DISEÑO DE MENÚS INFANTILES

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Confeccionar menús infantiles promoviendo hábitos saludables mediante el establecimiento de una dieta adecuada.

DESTINATARIOS

Trabajadores de cocina en restaurantes, bares cafetería y caterings.

DURACIÓN

10 horas

OBJETIVO GENERAL

Conocer y valorar la importancia de la elaboración de menús que favorezcan la ingesta equilibrada y apetecible para los niños.

DISEÑO DE MENÚS INFANTILES

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01 Diseño de menús infantiles

1.1 Introducción y objetivos

1.2 Introducción al diseño de menús

1.3 Materias primas y recetas

1.4 Listado de ingredientes y marcaje de alérgenos

1.5 Menús especiales

1.5.1 Alimentos y menús para celíacos

1.5.2 Alimentos y menús para menores intolerantes a la lactosa

1.5.3 Alimentos y menús para dieta astringente

1.5.4 Alimentos y menús para dieta hipocalórica

1.5.5 Alimentos y menús para diabéticos

Resumen

