



CURSO GRATUITO

PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

HOTR0033 + HOTT02-MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

30

Objetivos

Adquirir los fundamentos básicos necesarios para planificar dietas y menús adaptadas a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en la restauración comercial.

Información

Curso gratuito de Planificación de Menús y Dietas Especiales de 30 horas en modalidad Teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

- Conocimiento de las estrategias para la aplicación de la economía circular en el sector turístico en España.
- Identificación de las características de los destinos turísticos inteligentes y circulares.

1. ASIMILACIÓN DEL CONOCIMIENTO DE LA NUTRICIÓN Y LOS BUENOS HÁBITOS

- Identificación de conceptos básicos sobre dietética y nutrición
- Comprensión acerca de alimentos, nutrientes, dietética y una alimentación saludable
- Comprensión de los factores ambientales, culturales y económicos en la dieta
- Comprensión de los hábitos, modos y comportamiento alimentario
- Planificación dietética de la carta y marketing alimentario
- Implementación del control de resultados
- Categorización de los segmentos de mercado y oferta dietética

2. REALIZACIÓN DE DIETAS SALUDABLES PARA DIFERENTES COLECTIVOS

- Identificación de los diferentes tipos de dietas y menús Explicación de
- dietas para niños y adolescentes
- Planificación de la dieta en adultos
- Planificación de dietas para la Tercera edad
- Identificación de las dietas alternativas
- Dietas vegetarianas, macrobióticas, disociadas
- Integración de dietas y planificación de menús para colectivos específicos