



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

SANP010PO DISEÑO DE MENUS INFANTILES

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este Curso SANP010PO DISEÑO DE MENUS INFANTILES le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Sanidad. Con este CURSO SANP010PO DISEÑO DE MENUS INFANTILES el alumno será capaz de Confeccionar menús infantiles promoviendo hábitos saludables mediante el establecimiento de una dieta adecuada.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS EN ALIMENTACIÓN INFANTIL

1. Alimentación básica
2. - Bases de la alimentación y nutrición.
3. - Alimentos y grado de cocción.
4. - Peculiaridades de la lactancia.
5. - Grupo de alimentos recomendados en la confección de menús infantiles.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONFECCIÓN DE MENÚS

1. Introducción al diseño de menús

2. - Materias primas y recetas
3. - Listado de ingredientes y marcaje de alérgenos
4. Menús especiales
5. - Alimentos y Menús para celíacos
6. - Alimentos y Menús para menores intolerantes a la lactosa
7. - Alimentos y Menús para dieta astringente
8. - Alimentos y Menús para dieta hipocalórica
9. - Alimentos y Menús para diabéticos



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es