

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo de índole dietética, económica, de variedad, gusto, etc. , que se deben tener en cuenta para confeccionar ofertas gastronómicas.

### CONTENIDOS

1. Grupos de alimentos. 2. Diferencia entre alimentación y nutrición. 3. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano. 4. Caracterización de los grupos de alimentos. 5. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidas a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva.

