

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Identificar y aplicar los principios básicos de higiene, dietética y nutrición en el diseño de la oferta de pastelería seleccionada, con el objetivo de que esta oferta sea más productiva, saludable y actual.

CONTENIDOS

1. Dietética. Concepto y finalidad. 2. Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. 3. Metabolismo. 4. Dietas y estilos de vida. 5. Conceptos de alimentos y alimentación. 6. Grupos de alimentos. 7. Pirámide de los alimentos. 8. Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios. 9. Concepto y nutrición. 10. Nutrientes. Degradación de nutrientes.

