

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Adquirir los fundamentos básicos necesarios para conocer dietas y menús adaptados a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en la restauración

CONTENIDOS

UD1 Asimilación del conocimiento de la nutrición y los buenos hábitos.1.1 Identificación de conceptos básicos sobre dietética y nutrición.1.2 Comprensión acerca de alimentos, nutrientes, dietética y una alimentación saludable.1.3 Comprensión de los factores ambientales, culturales y económicos en la dieta.1.4 Comprensión de los hábitos, modos y comportamiento alimentario.1.5 Planificación dietética de la carta y marketing alimentario.1.6 Categorización de los segmentos de mercado y oferta dietética.UD2 Realización de dietas saludables para diferentes colectivos.2.1 Identificación de los diferentes tipos de dietas y menús.2.2 Explicación de dietas para niños y adolescentes.2.3 Planificación de la dieta en adultos.2.4 Planificación de dietas para la Tercera edad.2.5 Identificación de las dietas alternativas2.5.1 Dietas vegetarianas, macrobióticas, disociadas.2.6 Integración de dietas y planificación de menús para colectivos específicos

