

Categorías: Sanidad

OBJETIVOS

Elaborar diversos tipos de menú en función de las características y/o costumbres alimenticias del destinatario, realizando una correcta manipulación y etiquetado de los alimentos atendiendo a la importancia de dichas acciones, con el objetivo de evitar posibles situaciones de riesgo

CONTENIDOS

UD1. Descripción de aspectos básicos en la elaboración de menús

- 1.1 Análisis de los alimentos: La pirámide nutricional.
- 1.2. Necesidades nutricionales de los jóvenes según edad y actividad física.
- 1.3. Composición y variedad de menús.
- 1.4. Elaboración del menú adecuado.
- 1.5. Tiempo y conservación de los menús elaborados

UD2 Elaboración de dietas especiales

- 2.1. Menús especiales para personas diabéticas.
- 2.2. Menús especiales para personas con alergias e intolerancias alimentarias.
 - 2.2.1. Consumiciones adecuadas.
 - 2.2.2. Consumiciones no recomendadas.
 - 2.2.3. Consumiciones para tomar de forma ocasional.

UD3 Identificación de elementos que evitan situaciones de riesgo a la salud, derivados de la alimentación

- 3.1. La importancia del etiquetado de los alimentos.
- 3.2. Medidas de prevención en la manipulación de alimentos en la cocina
- 3.3. Atención a los síntomas de posibles intoxicaciones o alergias para la localización de alimentos.
- 3.4. Trazabilidad de los elementos causantes de una posible contaminación de los alimentos.
- 3.5. Trazabilidad de posibles alimentos causantes de una alergia

