

Categorías: Sanidad

## OBJETIVOS

Confeccionar menús infantiles promoviendo hábitos saludables mediante el establecimiento de una dieta adecuada.

## CONTENIDOS

UD1 Conceptualización de elementos básicos en alimentación infantil.1.1 Bases de la alimentación y nutrición.1.2 Alimentos y grado de cocción.1.3 Peculiaridades de la lactancia.1.4 Grupo de alimentos recomendados en la confección de menús infantiles.UD2 Confección de menús infantiles.2.1 Diseño de menús.2.2 Materias primas y recetas.2.3 Listado de ingredientes y marcaje de alérgenos.2.4 Menús especiales.2.5 Alimentos y menús para celíacos.2.6 Alimentos y menús para menores intolerantes a la lactosa.2.7 Alimentos y menús para dieta astringente.2.8 Alimentos y menús para dieta hipocalórica.2.9 Alimentos y menús para diabéticos.

