

DISEÑO DE MENÚS INFANTILES (SANP010PO)

El curso Diseño de menús infantiles (SANP010PO) (20 horas) te enseña a planificar menús para niños y niñas con criterio nutricional y enfoque práctico, ideal para comedores, restauración colectiva o proyectos de alimentación. Aprenderás los conceptos básicos de alimentación infantil (bases de nutrición, alimentos y grado de cocción, peculiaridades de la lactancia y grupos de alimentos recomendados) y pasarás a la confección de menús desde el diseño hasta la selección de materias primas y recetas, incluyendo el listado de ingredientes y el marcado de alérgenos. Además, trabajarás la adaptación a menús especiales para necesidades concretas como celiaquía, intolerancia a la lactosa, dieta astringente, hipocalórica y para diabetes, para que puedas crear propuestas seguras, equilibradas y fáciles de aplicar en el día a día.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 0 €

Categorías: Cursos de otros años
Etiquetas: Agroalimentario

CONTENIDO

1. CONCEPTOS BÁSICOS EN ALIMENTACIÓN INFANTIL
1.1. Alimentación básica
1.1.1. Bases de la alimentación y nutrición.
1.1.2. Alimentos y grado de cocción.
1.1.3. Peculiaridades de la lactancia.
1.1.4. Grupo de alimentos recomendados en la confección de menús infantiles.
2. CONFECCIÓN DE MENÚS
2.1. Introducción al diseño de menús
2.1.1. Materias primas y recetas
2.1.2. Listado de ingredientes y marcaje de alérgenos
2.2. Menús especiales
2.2.1. Alimentos y Menús para celíacos
2.2.2. Alimentos y Menús para menores intolerantes a la lactosa
2.2.3. Alimentos y Menús para dieta astringente
2.2.4. Alimentos y Menús para dieta hipocalórica
2.2.5. Alimentos y Menús para diabéticos

METODOLOGÍA

La formación se realiza 100 % online a través de nuestro campus virtual, en modalidad asíncrona, lo que permite al alumnado organizar sus tiempos de estudio dentro de los plazos establecidos.
Sesiones de tutoría
El alumnado dispone de un/a tutor/a online al que puede consultar dudas a través de la mensajería interna de la plataforma, correo electrónico y/o foros de consulta, recibiendo respuesta y acompañamiento durante todo el curso.
Sistema de evaluación
La evaluación es continua y se realiza íntegramente online mediante cuestionarios, actividades prácticas y pruebas de evaluación al finalizar los temas o unidades. No se realizan exámenes presenciales.
Requisitos técnicos
Es necesario disponer de ordenador, tablet (o incluso teléfono móvil), con navegador actualizado, conexión a internet estable y, recomendable, auriculares o altavoces para el seguimiento de los contenidos.
Material didáctico y recursos
Todo el material didáctico está disponible en la plataforma online (temarios, recursos descargables, actividades, vídeos, enlaces de interés, etc.), accesible en cualquier momento dentro del periodo de impartición

SALIDAS PROFESIONALES

– Especialista en diseño de menús para comedores escolares
– Personal de restauración colectiva con foco en alimentación infantil y menús especiales
– Asesor/a nutricional en proyectos de alimentación infantil
– Profesional en el sector de hostelería con enfoque en menús infantiles
– Encargado/a de cocina o comedor en centros educativos o guarderías
– Planificador/a de menús adaptados (alergias, intolerancias, dietas específicas)
– Técnico/a de apoyo en servicios de alimentación y catering para eventos infantiles