



Guía didáctica

SANP0006. Diseño de menús infantiles

INTRODUCCIÓN

En este curso sobre diseños de menús infantiles aprenderemos a elaborar distintas clases de menús en función de la edad y de las alergias e intolerancias alimentarias de los niños, realizando una correcta manipulación y etiquetado de los alimentos y siendo consciente de la importancia de estas acciones, de cara a evitar posibles situaciones de peligro.

Analizaremos las diferentes clases de alimentos y los distintos puntos de cocción de estas materias primas.

OBJETIVO GENERAL

Adquirir los fundamentos necesarios para el diseño de diferentes menús según las características y/o hábitos alimentarios del niño.

Objetivos específicos

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

CONTENIDO FORMATIVO

SANP0006	Diseño de menús infantiles	20 horas
UA1	Conceptos básicos en alimentación infantil <ul style="list-style-type: none"> • Introducción y objetivos • Alimentación básica • Bases de la alimentación y nutrición • Alimentos y grado de cocción • Peculiaridades de la lactancia • Grupo de alimentos recomendados en la confección de menús infantiles 	8,5
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	9,5
UA2	Confección de menús <ul style="list-style-type: none"> • Introducción y objetivos • Introducción al diseño de menús • Materias primas y recetas • Listado de ingredientes y marcaje de alérgenos • Menús especiales • Alimentos y Menús para celíacos • Alimentos y Menús para menores intolerantes a la lactosa • Alimentos y Menús para dieta astringente • Alimentos y Menús para dieta hipocalórica • Alimentos y Menús para diabéticos 	9
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Actividad de evaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	10
	Prueba final de evaluación	0,5