

CURSO ONLINE PLANIFICACIÓN DE MENÚS INFANTILES

2024

CONTENIDO:

INTRODUCCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1.- BASES DE LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2.- TIPO DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 3.- GRUPO DE ALIMENTOS RECOMENDADOS EN LA CONFECCIÓN DE MENÚS INFANTILES

UNIDAD DIDÁCTICA 4.- GRADOS DE COCCIÓN EN LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5.- OBJETIVOS SOBRE LA DIETA DE LA EMBARAZADA

UNIDAD DIDÁCTICA 6.- ALIMENTACIÓN DEL RECIÉN NACIDO Y EN LA PRIMERA INFANCIA

UNIDAD DIDÁCTICA 7.- ALIMENTACIÓN EN LA EDAD PREESCOLAR Y ESCOLAR

UNIDAD DIDÁCTICA 8.- LISTADO DE INGREDIENTES Y MARCAJE DE ALÉRGENOS

UNIDAD DIDÁCTICA 9.- OTRAS ALERGIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 10.- INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 11.- INTOLERANCIA AL GLUTEN (ENFERMEDAD CELIACA)

UNIDAD DIDÁCTICA 12.- MENÚS ESPECIALES

- Menú semanal infantil para niños celíacos
- Menú para niños con intolerancia a la lactosa
- Menús para dieta astringente
- Menú semanal para tratar la obesidad infantil
- Menú semanal para niños diabéticos