

DIPLOMA

Otorgado a

Antonio Villasol Fernandez

con Documento identificativo 10079190S

por haber realizado con aprovechamiento el curso

SANP017PO-Menú para dietas especiales

Con una duración de 12 horas, realizadas en modalidad Mixta (parte presencial impartida a través de Aula Virtual) desde el 18-01-2024 hasta el 02-02-2024. Acciones realizadas al amparo de la Resolución de 4 julio de 2022, del Servicio Público de Empleo Estatal, por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas, con número de Expediente F221130AA.

En Sevilla, a 02-02-2024



Director/a Centro de
Estudios ADAMS





1. ASPECTOS BÁSICOS EN LA ELABORACIÓN DE MENÚS

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

2. DIETAS ESPECIALES.

- 2.1. Menús especiales: Diabéticos.
- 2.2. Menús especiales: Alergias e intolerancias alimentarias.
- 2.3. Menús especiales: Origen étnico.
- 2.4. Menús especiales: Vegetarianos.
- 2.5. La importancia del etiquetado de los alimentos.
- 2.6. Medidas de prevención en la manipulación de alimentos en la cocina.