

Formación online



Hostelería
Planificación
de menús y dietas
especiales

Objetivos del curso

El objetivo de este curso es que el alumnado adquiera los conocimientos y competencias que permitan diseñar y poner en práctica dietas y menús adaptadas a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en un contexto no clínico sino propio de la restauración comercial.

Atender a todas las necesidades de los clientes con el objetivo de fidelizar, incorporando nuevos platos en la carta del establecimiento diversificando la oferta gastronómica y creando nuevas oportunidades de negocio. Adquirir conocimientos nutricionales y buenos hábitos de alimentación.

La educación a distancia

Tras más de 25 años de experiencia formando a multitud de colectivos, **Academia el Futuro** se centra en la formación de calidad como medio de desarrollo personal y profesional en la sociedad del conocimiento.

Los cursos online de **Academia el Futuro** le permitirán:

- La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.
- Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo.

Duración y materiales del curso

El curso tiene una duración de **60 horas** y consta de:

- **Acceso a la plataforma**
- **Pruebas de autoevaluación**
Estas pruebas se realizarán a lo largo del curso para la comprobación práctica de los conocimientos que el alumno va adquiriendo.
- **Prueba de evaluación**
Al final del curso el alumno realizará una prueba de evaluación que el tutor corregirá para determinar su grado de aprendizaje.

Contenido del curso

TEMA 1. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN: CONCEPTOS BÁSICOS

TEMA 2. ELEMENTOS QUE INTERVIENEN EN UNA DIETA SALUDABLE

TEMA 3. EL SISTEMA ALIMENTARIO

TEMA 4. MERCADO Y OFERTA DIETÉTICA

TEMA 5. NIÑOS Y ADOLESCENTES

TEMA 6. DIETOTERAPIA INFANTIL

TEMA 7. TERCERA EDAD

TEMA 8. PLANIFICACIÓN DE LA DIETA EN ADULTOS

TEMA 9. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

TEMA 10. CONCEPTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

TEMA 11. INTOXICACIONES ALIMENTARIAS

TEMA 12. NORMAS GENERALES EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TEMA 13. TEMPERATURAS

TEMA 14. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

TEMA 15. EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Titulación

Una vez realizado el curso, el alumno recibirá un diploma que acreditará su formación. Para obtener dicho diploma, el alumno deberá haber cumplimentado y superado la prueba de evaluación final.

