



## Planificación de Menús y Dietas Especiales



## Metodología de Estudio

La **formación online** es un sistema formativo que combina la metodología a distancia con las nuevas tecnologías, que elimina las barreras físicas o geográficas para hacer asequible la formación a todas aquellas personas que por diversas razones no pueden acceder a la misma, o no pudieron realizarlo en su momento.

Nuestra metodología permite realizar el estudio en base a las siguientes características:

- Campus ONLINE



- Contacto directo con el equipo docente:
  - Tutores
  - Profesores Especialistas





## Campus

Nuestro campus virtual es la herramienta donde encontraras todo el contenido que necesitas para el estudio a través de Internet y la herramienta necesaria para contactar con el equipo docente.

Por medio de este campus puede seguir la formación desde cualquier lugar con acceso a Internet, manteniendo un contacto directo el cual te permite tener acceso a:

- Información general
- Cuestionarios
- Temario
- Correo
- Agenda
- Noticias y Eventos



## Otras características

- Una vez superada la formación con éxito, recibirás el Título, donde se detallara el contenido del curso.



- El único requisito previo a tener en cuenta es ser mayor de 18 años.





## **Objetivos**

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.

## **Temario**

### **Modulo 1**

***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***

### **Modulo 2**

***Tema 5. Niños y Adolescentes***

***Tema 6. Dietoterapia Infantil***

***Tema 7. Tercera Edad***

***Tema 8. Planificación de la Dieta en Adultos***

### **Modulo 3**

***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***





## Recuerda que:

Puedes encontrarnos en:



<https://www.facebook.com/educatrafic>



<https://twitter.com/educatrafic>



[www.educatrafic.es](http://www.educatrafic.es)

**Fundación educaTrafic**

Calle Hermanos Gamba nº 14 local

50017 Zaragoza

