DISEÑO AVANZADO DE MENÚS

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Personas que hayan realizado previamete el curso de "Diseño de menús. Seguridad Alimentaria y nutrición".

OBJETIVOS

- Mejorar la creación de menús respondiendo a las particularidades del establecimiento.
- Comprender las necesidades nutricionales de colectivos específicos.
- Diseño de menús:

  - confección de menús para diabéticos
  - confección de menús para celíacos
  - confección de menús para obesos
  - confección de menús para vegetarianos
  - confección de menús para deportistas
  - confección de menús para ancianos

DURACIÓN
4 horas

PARTICIPANTES
6 - 25 personas

CERTIFICADO
Acreditado

MODALIDAD
Presencial - Online