DISEÑO BÁSICO Y AVANZADO DE MENÚS INFANTILES

A QUIÉN VA DIRIGIDO

A todas aquellas personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su producción, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. Empresas de catering, restaurantes, hoteles, residencias, comedores, centros educativos...

OBJETIVOS

- Conocer las necesiades nutricionales de los niños desde la lactancia hasta la adolescencia.
- Aprender a cuantificar las calorías diarias necesarias y la distribución de las comidas.
- Reforzar el conocimiento sobre los grupos de alimentos recomendados en la confección del menú.
- Menús específicos para: diabéticos, celíacos, dieta hipocalórica, dieta sin lactosa, dieta astringente.

DURACIÓN
6 horas

PARTICIPANTES
6 - 25 personas

CERTIFICADO
Acreditado

MODALIDAD
Presencial - Online