



SANP0006. Diseño de menús infantiles

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Adquirir los fundamentos necesarios para el diseño de diferentes menús según las características y/o hábitos alimentarios del niño.

□ **Objetivos Específicos**

- Entender las necesidades de la infancia para una buena alimentación, conociendo las bases de una nutrición adecuada en esta edad.
- Conocer los diferentes puntos de cocinado de los alimentos para su correcta utilización.
- Reconocer las peculiaridades de la nutrición en el periodo lactante y los grupos de alimentos adecuados a cada edad.
- Conocer las diferentes formas en las que podemos confeccionar un menú infantil teniendo en cuenta las peculiaridades de los niños.
- Aprender cómo seguir la trazabilidad de los alimentos en las elaboraciones gastronómicas, para garantizar la seguridad alimentaria evitando peligros de contaminación cruzada en alergias e intolerancias.
- Entender la importancia de una buena materia prima para la alimentación en la infancia.

Contenidos

SANP0006. Diseño de menús infantiles	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Conceptos básicos en alimentación infantil.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentación básica. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Bases de la alimentación y nutrición. 1.2. Alimentos y grado de cocción. 1.3. Peculiaridades de la lactancia. 1.4. Grupo de alimentos recomendados en la confección de menús infantiles. 	
Cuestionario de autoevaluación UA 01	30 minutos
Actividad de evaluación UA 01	30 minutos
Tiempo total de la unidad	9,30 horas
<p>Unidad 2: Confección de menús.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción al diseño de menús. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Materias primas y recetas. 1.2. Listado de ingredientes y marcaje de alérgenos. 2. Menús especiales. <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Alimentos y menús para celíacos. 2.2. Alimentos y menús para menores intolerantes a la lactosa. 2.3. Alimentos y menús para dieta astringente. 2.4. Alimentos y menús para dieta hipocalórica. 2.5. Alimentos y menús para diabéticos. 	
Cuestionario de autoevaluación UA 02	30 minutos
Actividad de evaluación UA 02	30 minutos
Tiempo total de la unidad	10 horas
Examen final	30 minutos
2 unidades	20 horas