

Código do curso	LIN-25-071
Denominación	CURSO DE ELABORACIÓN DE MENÚS INFANTÍS
Persoas destinatarias	Persoal de cociña da Deputación de Pontevedra e dos concellos adheridos ao Plan agrupado de formación continua
Número de horas	20
Datas	Do 29/09/2025 ao 31/10/2025
Metodoloxía	Teórico
Obxectivos	• Adquirir os coñecementos e as competencias necesarias para desenvolver dietas sas e específicas no ámbito infantil, así coma os aspectos máis importantes para ter unha boa saúde, entre eles, saber os nutrientes que contén cada alimento • Confeccionar menús infantís promovendo hábitos saudables mediante o establecemento dunha dieta adecuada
Contido	Unidade 1: bases da alimentación e da nutrición Unidade 2: tipo de alimentos Unidade 3: grupo de alimentos recomendados na confección de menús infantís Unidade 4: graos de cocción dos alimentos Unidade 5: alimentación do neonato e na primeira infancia Unidade 6: alimentación na idade preescolar e escolar Unidade 7: lista de ingredientes e marcaxe de alérxenos Unidade 8: outras alerxias alimentarias Unidade 9: intolerancias alimentarias e menús especiais para persoas celíacas, intolerantes á lactosa, con dieta hipocalórica e diabéticas Unidade 10: deseño e confección de menús