

Código do curso	LIN-26-072
Denominación	CURSO DE ELABORACIÓN DE MENÚS INFANTÍS
Persoas destinatarias	Persoal de cociña e comedor da Deputación de Pontevedra e dos concellos adheridos ao Plan agrupado de formación continua
Número de horas	20
Datas	Do 28/09/2026 ao 30/10/2026
Metodoloxía	Teórico-práctica
Obxectivos	<ul style="list-style-type: none"> • Adquirir os coñecementos e as competencias necesarios para desenvolver dietas sas e específicas no ámbito infantil, así como 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	<ul style="list-style-type: none"> • Bases da alimentación e da nutrición • Tipo de alimentos • Grupo de alimentos recomendados na confección de menús infantís • Graos de cocción dos alimentos • Alimentación da ou do neonato e na primeira infancia • Alimentación na idade preescolar e escolar • Lista de ingredientes e marcaxe de alérxenos • Outras alerxias alimentarias • Intolerancias alimentarias e menús especiais para persoas celíacas, intolerantes á lactosa, con dieta hipocalórica e diabéticas • Deseño e confección de menús