



Confederación Española de  
Centros de Enseñanza

**¡Mejora como profesional de la educación y aprende a integrar nuevos conocimientos y técnicas de enseñanza en tus clases!**

## Planificación de menús y dietas especiales

### ¿Cuáles son los objetivos del curso?:

Con este curso gratuito de planificación de menús y dietas especiales aprenderás los fundamentos básicos necesarios para planificar dietas y menús adaptadas a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en la restauración comercial.

### ¿Qué vas a aprender?:

- NUTRICIÓN Y BUENOS HÁBITOS.
  - Dietética y nutrición: conceptos básicos.
  - Alimentos, nutrientes y dietética.
  - Alimentación saludable.
  - La dieta: factor ambiental, cultural y económico.
  - Hábitos, modos y comportamiento alimentario.
  - Planificación dietética de la carta y marketing alimentario.
  - Segmentos de mercado y oferta dietética.
  
- REALIZACIÓN DE DIETAS.
  - Tipos de dietas y menús.
  - Niños y adolescentes.
  - Planificación de la dieta en adultos.
  - Tercera edad.
  - Dietas alternativas: dietas vegetarianas, macrobióticas, disociadas.
  - Dietas y planificación de menús para colectivos específicos.

## ¿Cómo son las clases?:

Este curso se imparte en **modalidad online** con una duración de **20 horas**.

La formación se realiza a través de nuestro **Campus Virtual**, con esta modalidad dispondrás de todo el contenido didáctico en la plataforma del curso y estará accesible, desde el día de inicio de curso, las 24 horas todos los días de la semana. Además, tendrás acceso a un equipo de tutores, a través del correo electrónico y/o el teléfono gratuito.

**Formación 100% subvencionada por:**



**Curso 100% gratuito. Sin cargo al crédito de formación.**