



## PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR



Teleformación



30 Horas



100%  
Subvencionado

**¡Aprende a planificar menús y dietas especiales de forma sostenible y circular!**

En este curso gratuito aprenderás a planificar menús y dietas especiales, de forma que se garanticen las necesidades nutricionales de los usuarios, así como su satisfacción. También aprenderás sobre las mejores prácticas para implementar los principios de la sostenibilidad y la economía circular en la planificación de menús y dietas especiales.

**Al finalizar el curso, serás capaz de:**

- Planificar menús y dietas especiales
- Garantizar las necesidades nutricionales de los usuarios
- Satisfacer las necesidades de los usuarios

- Implementar los principios de la sostenibilidad y la economía circular en la planificación de menús y dietas especiales

**Este curso es ideal para:**

- Dietistas-nutricionistas
- Personal de cocina

**¡Inscríbete ahora y aprende a planificar menús y dietas especiales de forma sostenible y circular!**

*“Learn different, learn with us.”*



Adquirir los fundamentos básicos necesarios para conocer dietas y menús adaptados a diferentes situaciones, edades, demandas y colectivos en la restauración y conocer y utilizar las herramientas que permitan a los establecimientos turísticos aplicar la economía circular y adaptarla al panorama actual del sector tras las condiciones derivadas de la alerta sanitaria.



## **Contenidos (HOTR0033 - PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES + HOTT02-MOD03113 - IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR):**

**Módulo 1** PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES, 20 horas

**Módulo 2** IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR, 10 horas



### **Requisitos para realizar el Curso**

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para:

- Las personas **trabajadoras por cuenta ajena** ocupadas de los sectores **del ámbito sectorial del turismo (Hostelería, Agencias de Viajes, Alquiler de vehículos con y sin conductor, Transporte de viajeros por carretera, Transporte aéreo, Empresas organizadoras del juego de Bingo y Elaboradores de Productos cocinados para su venta a Domicilio)**
- Fijos discontinuos en los períodos de no ocupación, personas que accedan a situación de desempleo cuando se encuentren en período formativo o personas afectadas por expedientes de regulación de empleo (ERE), por medidas temporales de suspensión de contrato por causas económicas, técnicas, organizativas o de producción o derivadas de fuerza mayor (ERTE)
- **Trabajadores por cuenta propia (autónomos)** que desarrollen su actividad **en el ámbito sectorial del turismo**
- También disponible para **desempleados** (plazas limitadas).

Tendrás preferencia en la inscripción del curso si cumples uno de estos requisitos: menores de 30 años, mujeres, hombres mayores de 45 años, trabajadores/as de baja cualificación, trabajadores de PYMES (hasta

250 trabajadores), trabajadores/as con discapacidad y trabajadores a tiempo parcial o con contrato temporal.

### Requisitos Nivel Académico:

Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos:

- Haber superado cualquier prueba oficial de acceso a la universidad
- Título de Técnico (FP Grado medio) o equivalente

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación **Turismo 2023**.

Dentro de esta convocatoria podrás realizar varios cursos sin límite de horas.

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



910 10 10 80



627 85 76 96



[hola@miscursosyformacion.com](mailto:hola@miscursosyformacion.com)