



DISEÑO DE MENUS INFANTILES. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR



Teleformación



30 Horas



100%
Subvencionado

¡Aprende a elaborar menús saludables y atractivos para los niños, respetando el medio ambiente!

En este curso gratuito aprenderás a diseñar menús infantiles que cumplan con las necesidades nutricionales de los niños, a la vez que sean atractivos y apetecibles para ellos. También aprenderás a aplicar los principios de la economía circular a la elaboración de menús, con el objetivo de reducir el impacto ambiental de la alimentación infantil.

Al finalizar el curso, serás capaz de:

- Identificar las necesidades nutricionales de los niños
- Elaborar menús infantiles saludables y atractivos
- Aplicar los principios de la economía circular a la elaboración de menús

Este curso es ideal para:

- Personal de cocina en comedores escolares, guarderías, etc.
- Estudiantes de hostelería y nutrición
- Cualquier persona que quiera aprender a elaborar menús infantiles

¡Inscríbete ahora y aprende a alimentar de forma saludable y sostenible a los niños!

“Learn different, learn with us.”



Confeccionar menús infantiles promoviendo hábitos saludables mediante el establecimiento de una dieta adecuada 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 (SANP0006 - DISEÑO DE MENUS INFANTILES + HOTT02-MOD03113 - IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR):

Módulo 1 DISEÑO DE MENÚS INFANTILES (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.

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