

CURSO DE ELABORACIÓN Y DISEÑO DE MENÚS EQUILIBRADOS

Unidades Didácticas

- Composición de los Alimentos: Características de los Nutrientes
- Identificación y Selección de Alimentos saludables
- Desviaciones nutricionales: Casos especiales en Alimentación
- Diseño de Dietas equilibradas
- Guías nutricionales
- Elaboración de Menús saludables

Acreditación obtenida: Certificado Oficial de Manipular de Alimentos

Información e Inscripciones:

Cámara Oficial de Comercio de Cádiz
Área de Formación
T 956 01 00 00
formacion@camaracadiz.com