



PLA DOCENT

Elaboració de menús

Presentació

Curs destinat al personal de cuina que elaboren menús per a col·lectivitats, pensat per què aprenguin a programar menús, adequats per als usuaris en funció de les seves necessitats. També es fa émfasi en les pràctiques higièniques correctes en les elaboracions per a garantir la seguretat alimentària.

Col·lectiu destinatari

Consulteu els itineraris formatius a qui va adreçada al Banc d'Accions Formatives (BAF):

- [BAF de la Diputació de Barcelona](#)
- [BAF dels Ens Locals](#)

Modalitat

taller

Canal

Presencial

Temporalització

10 hores totals.

Distribució horaria

Hores d'assistència a sessions (presencials o virtuals): 10

Hores de treball virtual: 0

5 hores en dues sessions

Objectius

En acabar l'acció formativa, els participants seran capaços de:

1. Programar menús adequats per als usuaris en funció de les seves necessitats i patologies
 - 1.1. Conèixer els diferents tipus de dietes especials,
 - 1.2. Identificar les necessitats nutricionals de les persones amb malalties cròniques més freqüents.
2. Realitzar les pràctiques higièniques correctes en les elaboracions per a garantir la seguretat alimentària.
 - 2.1. Identificar les actituds higièniques i segures en l'elaboració de menús
 - 2.1. Realitzar correctament els autocontrols alimentaris.

Continguts formatius predominants

Els continguts tenen la següent distribució aproximada:



PLA DOCENT

Contingut predominant a l'acció formativa	Percentatge % Total 100%
Formació en coneixements	50%
Formació en habilitats	25%
Formació en actituds	25%

Temari

1. Dietètica i nutrició humana.
 - 1.1.Necessitats nutricionals segons l'edat.
 - 1.2.Programació equilibrada de menús.
 - 1.3.Planificació mensual.
2. Recomanacions dietètiques en les principals patologies cròniques.
 - 2.1.Les patologies cròniques més freqüents en la població.
 - 2.2.Dietes terapèutiques.
 - 2.3.Dietes especials més freqüents.
3. Seguretat alimentària.
 - 3.1.Elaboracions segures dels plats.
 - 3.2.Higiene personal i actituds higièniques en totes les fases del procés.
 - 3.3.Autocontrols alimentaris.

Orientacions metodològiques

S'exposaran els continguts de coneixement teòric necessaris per a adquirir les competències en la programació de menús, el coneixement de les diferents dietes, la seguretat alimentària, etc. adaptat a la realitat professional del personal de cuina de col·lectivitats. A continuació es realitzaran pràctiques a la cuina o en un entorn que la reproduïxi, per tal de consolidar els aprenentatges.

Materials de consulta

Orientacions per a l'avaluació

Nivell d'avaluació

▶ Nivell 0	Assistència
Nivell 1	Valoració de les actituds i la participació en les activitats
Nivell 2	Superació d'activitats a partir d'uns criteris establerts
Nivell 3	Demostració de l'aplicabilitat al lloc de treball

Certificació

Els requeriments per assolir la qualificació d'APTE són:

PLA DOCENT

- Haver assistit al 100% de les sessions convocades

Certificació:

- Assistència
- Aprofitament