

## HOTR055PO Planificación de menús y dietas especiales



**Editorial:** Paraninfo

**Autor:** MERCEDES FERNÁNDEZ  
CORREAS, SARA JIMÉNEZ JIMÉNEZ,  
SILVIA LÓPEZ GARCÍA

**Clasificación:** Especialidades formativas >  
Hostelería y Turismo

**Tamaño:** 17 x 24 cm.

**Páginas:** 86

**ISBN 13:** 9788428367622

**ISBN 10:** 8428367620

**Precio sin IVA:** No disponible

**Precio con IVA:** No disponible

**Fecha publicación:** 10/02/2025

### Sinopsis

Este manual es una guía integral para diseñar menús y dietas adaptadas a diversas necesidades y contextos, basándose en principios de nutrición y dietética.

Su contenido responde al previsto en la especialidad formativa identificada con el código **HOTR055PO**

**Planificación de menús y dietas especiales.** Con un enfoque práctico, accesible y sencillo se abordan los conceptos fundamentales sobre nutrientes, alimentación saludable y su impacto, además de analizar hábitos y comportamientos alimentarios, planificación dietética, *marketing* alimentario y creación de dietas respetando siempre la diversidad de preferencias y necesidades.

Se incluye una completa propuesta de actividades, resúmenes y ejercicios de autoevaluación para facilitar y afianzar el aprendizaje. Las soluciones están disponibles en [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es)

El equipo autorial cuenta con una amplia trayectoria laboral y académica como docentes especializadas en Formación para el Empleo.

En definitiva, este libro es una herramienta clave para profesionales y personas interesadas en promover una alimentación saludable y equilibrada.

### Índice

#### 1. Nutrición y buenos hábitos

##### 1.1. Dietética y nutrición: conceptos básicos

- 1.2. Alimentos, nutrientes y dietética
- 1.3. Alimentación saludable
- 1.5. Hábitos, modos y comportamiento alimentario
- 1.6. Planificación dietética de la carta y marketing alimentario
- 1.6.1. Marketing alimentario
- 1.7. Segmentos de mercado y oferta dietética
- 1.8. Resumen

Autoevaluación

## **2. Realización de dietas**

- 2.1. Tipos de dietas y menús
- 2.2. Niños y adolescentes
- 2.3. Planificación de la dieta en adultos
- 2.4. Tercera edad
- 2.5. Dietas alternativas: dietas vegetarianas, macrobióticas, disociadas, etcétera
- 2.6. Dietas y planificación de menús para colectivos específicos
- 2.7. Resumen

Autoevaluación

## **Bibliografía**

## **Comercial**

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649