ACTIVIDAD	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN BÁSICO (SEMIPRESENCIAL)		
CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN	2011.00.B.52.01 Mérida	2011.00.B.52.02 Cáceres	2011.00.B.52.03 Badajoz
OBJETIVO	▪ Conocer la importancia de la nutrición como instrumento de la promoción de la salud y la prevención de las enfermedades. ▪ Promover la higiene alimentaria y los hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos.		
CONTENIDO	1. Nutrientes. 2. Alimentos. 3. Higiene alimentaria. 4. Seguridad alimentaria.		
PLAZAS	25 para cada edición		
DESTINATARIOS	Directores, personal de cocina y camareros/as-limpiadores/as de centros de la Junta de Extremadura.		
CRITERIOS ESPECÍFICOS DE SELECCIÓN	Tendrán preferencia los trabajadores del área de cocina.		
METODOLOGÍA DIDÁCTICA	El seguimiento del curso se hará directamente con un Tutor, entregándose a los participantes el siguiente material: un manual del alumno, un cuaderno de actividades prácticas y ejercicios de autoevaluación. Se podrán realizar una o más pruebas de evaluación obligatoria.		
CALENDARIO Y LUGAR	Días 11, 25 de marzo y 8 de abril Mérida, Cáceres y Badajoz		
HORARIO	De 9:00 a 14:00 horas todos los días		
DURACIÓN	35 horas		
FINANCIACIÓN	Fondos de Formación Continua		