| ACTIVIDAD | ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN AVANZADO (SEMIPRESENCIAL) | |
|---|---|---|
| **CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN** | 2011.00.B.53.01<br>Mérida | 2011.00.B.53.02<br>Cáceres |
| **OBJETIVO** | ▪ Conocer la importancia de los alimentos y su introducción en la dieta.<br>▪ Avanzar en el conocimiento de los trastornos alimentarios.<br>▪ Profundizar en los principios e instrumentos de la seguridad alimentaria. | |
| **CONTENIDO** | 1. Nuevos alimentos: alimentos funcionales, dietéticos, derivados de Organismos Modificados Genéticamente (O.G.M.) y probióticos.<br>2. Trastornos alimentarios: psicológicos, metabólicos y enfermedades de transmisión alimentaria.<br>3. Instrumentos de seguridad alimentaria: autocontrol, control oficial, trazabilidad y etiquetado. | |
| **PLAZAS** | 25 para cada edición | |
| **DESTINATARIOS** | Directores, personal de cocina y camareros/as-limpiadores/as de centros de la Junta de Extremadura que hayan superado el curso de Alimentación y Nutrición (Básico) | |
| **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.<br>Se podrán realizar una o más pruebas de evaluación obligatoria. | |
| **CALENDARIO Y LUGAR** | Días 9, 18 y 30 de marzo<br>Mérida y Cáceres | |
| **HORARIO** | De 9:00 a 14:00 horas todos los días. | |
| **DURACIÓN** | 35 horas | |
| **FINANCIACIÓN** | Fondos de Formación Continua | |