

ACTIVIDAD	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN AVANZADO (SEMIPRESENCIAL)
CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN	2011.00.B.53.03 Mérida
OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocer la importancia de los alimentos y su introducción en la dieta. ▪ Avanzar en el conocimiento de los trastornos alimentarios. ▪ Profundizar en los principios e instrumentos de la seguridad alimentaria.
CONTENIDO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nuevos alimentos: alimentos funcionales, dietéticos, derivados de Organismos Modificados Genéticamente (O.G.M.) y probióticos. 2. Trastornos alimentarios: psicológicos, metabólicos y enfermedades de transmisión alimentaria. 3. Instrumentos de seguridad alimentaria: autocontrol, control oficial, trazabilidad y etiquetado.
PLAZAS	25 para cada edición
DESTINATARIOS	Personal de dirección, 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	Tendrá preferencia el personal 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 22 y 30 de septiembre y 6 de octubre Mérida
HORARIO	De 9:00 a 14:00 horas todos los días.
DURACIÓN	35 horas
FINANCIACIÓN	Fondos de Formación para el Empleo en las Administraciones Públicas