

ACTIVIDAD	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN BÁSICO (SEMIPRESENCIAL)	
CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN	2013.00.B.21.01 Mérida	2013.00.B.21.02 Cáceres
OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. Prueba Preceptiva de Aprovechamiento.	
CALENDARIO Y LUGAR	Días 15 y 22 de marzo y 5 de abril Mérida y Cáceres	
HORARIO	De 9:00 a 14:00 horas todos los días	
DURACIÓN	35 horas Certificado de Aprovechamiento	
FINANCIACIÓN	Fondos de Formación para el Empleo en las Administraciones Públicas	