

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>ACTIVIDAD</b>               | <b>ELABORACIÓN DE LAS DIETAS MAS HABITUALES EN LA COCINA</b>  |
| <b>CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN</b> | 2013.00.B.85<br>Mérida  |
| <b>OBJETIVO</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la caracterización de las dietas más habituales.</li> <li>• Identificar las necesidades nutricionales de las personas en diferentes estados fisiológicos y patológicos.</li> <li>• Elaborar distintos tipos de dietas.</li> </ul>  |
| <b>CONTENIDO</b>               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caracterización de los principios inmediatos.</li> <li>2. Micronutrientes y macronutrientes.</li> <li>3. Grupos de alimentos: nutrientes fundamentales.</li> <li>4. Terminología aplicada a las dietas.</li> <li>5. Gamas y generaciones de alimentos.</li> <li>6. Clasificación de las dietas de uso habitual.</li> <li>7. Dietas: características, composición, necesidades nutricionales que cubren las posibles alternativas.</li> <li>8. Estados fisiológicos y Estados patológicos: necesidades nutricionales y sus posibles respuestas alimentarias.</li> <li>9. Ejemplificación de dietas.</li> <li>10. Proceso técnica culinaria aplicada. Fases. Resultados.</li> </ol> |
| <b>PLAZAS</b>                  | 20  |
| <b>DESTINATARIOS</b>           | Directores y personal de cocina de centros de la Junta de Extremadura.  |
| <b>CALENDARIO Y LUGAR</b>      | Días 27, 28 y 29 de mayo<br>Mérida  |
| <b>HORARIO</b>                 | De 9:00 a 14:00 horas todos los días y de 16:00 a 18:30 horas lunes y miércoles   |
| <b>DURACIÓN</b>                | 20 horas  |
| <b>FINANCIACIÓN</b>            | Fondos de Formación para el Empleo en las Administraciones Públicas   |