

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN AVANZADO (SEMIPRESENCIAL)</b>
<b>CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN</b>	2014.00.B.C2 Mérida
<b>OBJETIVO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer la importancia de los alimentos y su introducción en la dieta.</li> <li>• Avanzar en el conocimiento de los trastornos alimentarios.</li> <li>• Profundizar en los principios e instrumentos de la seguridad alimentaria.</li> </ul>
<b>CONTENIDO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nuevos alimentos: alimentos funcionales, dietéticos, derivados de Organismos Modificados Genéticamente (O.G.M.) y probióticos.</li> <li>2. Trastornos alimentarios: psicológicos, metabólicos y enfermedades de transmisión alimentaria.</li> <li>3. Instrumentos de seguridad alimentaria: autocontrol, control oficial, trazabilidad y etiquetado.</li> </ol>
<b>PLAZAS</b>	25
<b>DESTINATARIOS</b>	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).
<b>CRITERIOS ESPECÍFICOS DE SELECCIÓN</b>	Tendrán preferencia los trabajadores del área de cocina.
<b>METODOLOGÍA DIDÁCTICA</b>	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. <b>Prueba Preceptiva de Aprovechamiento.</b>
<b>CALENDARIO Y LUGAR</b>	Días 9, 16 y 23 de mayo Mérida
<b>HORARIO</b>	De 9:00 a 14:00 horas todos los días
<b>DURACIÓN</b>	35 horas <b>Certificado de Aprovechamiento</b>
<b>FINANCIACIÓN</b>	Fondos de Formación para el Empleo en las Administraciones Públicas