

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>ETIQUETADO DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL. CONCEPTOS BÁSICOS (SEMIPRESENCIAL)</b>
<b>CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN</b>	2014.00.B.C8 Cáceres
<b>OBJETIVO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Establecer los conocimientos básicos para que los alumnos aprendan a conocer las indicaciones generales que figuran en el etiquetado de los productos alimenticios.</li> <li>▪ Entender e interpretar el significado de las indicaciones generales que figuran en el etiquetado de productos alimenticios.</li> <li>▪ Conocer y aprender las indicaciones específicas que figuran en el etiquetado de productos alimenticios de origen animal.</li> <li>▪ Conocer y diferenciar las piezas comerciales de las carnes según figura en su etiquetado, las principales especies de pescado y clases de huevos.</li> <li>▪ Conocer la importancia que el etiquetado nutricional de los alimentos posee para una dieta equilibrada y valorar su importancia para las personas con trastornos metabólicos.</li> </ul>
<b>CONTENIDO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Etiquetado general de los productos alimenticios.</li> <li>2. Etiquetado específico de los productos alimenticios de origen animal.</li> <li>3. Etiquetado nutricional de los productos alimenticios para una dieta equilibrada.</li> <li>4. Etiquetado de otros productos alimenticios: transgénicos, ecológicos, funcionales y aquellos que aportan información para personas con trastornos metabólicos.</li> </ol>
<b>PLAZAS</b>	25
<b>DESTINATARIOS</b>	Directores, Gobernantes, encargados de almacén, cocineros y ayudantes de cocina de Centros de la Junta de Extremadura.
<b>CRITERIOS ESPECÍFICOS DE SELECCIÓN</b>	Tendrán preferencia cocineros y ayudantes 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 7, 14 y 21 de mayo Cáceres
<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