

ACTIVIDAD	COCINA
CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN	2017.00.B.17 Mérida
OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> • Dar a conocer la importancia de una dieta equilibrada en el desarrollo y salud de los individuos. • Realizar prácticas de elaboración de comidas para los colectivos de los distintos tipos de centros.
CONTENIDO	<ol style="list-style-type: none"> 1. El profesional de la cocina en la Junta de Extremadura. 2. Aspectos organizativos de la cocina. 3. Introducción a la normativa en relación a la APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos), sobre etiquetado, sobre manipulación de alimentos y sobre alérgenos. 4. Las materias primas en la alimentación. La compra diaria. 5. Taller sobre elaboración de ofertas gastronómicas equilibradas. 6. La singularidad de la alimentación. 7. Cocina actual. Cocina macrobiótica. Cocina Vegetariana. Cocina vegana. 8. Elaboraciones de menús especiales para poblaciones de riesgo. 9. Salud laboral y prevención de riesgos laborales en el trabajo de cocina.
PLAZAS	20
DESTINATARIOS	Cocineros y Ayudantes de Cocina de la Junta de Extremadura.
CRITERIOS ESPECÍFICOS DE SELECCIÓN	Tendrán preferencia los Cocineros.
CALENDARIO Y LUGAR	Días 26, 27, 28, 29 y 30 de junio Mérida
HORARIO	De 9:00 a 14:00 horas todos los días y de 16:00 a 18:30 horas martes y jueves
DURACIÓN	30 horas
FINANCIACIÓN	Fondos de Formación para el Empleo de las Administraciones Públicas