

ACTIVIDAD	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN AVANZADO (SEMIPRESENCIAL)	
CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN	2017.00.B.A9.01 Mérida	2017.00.B.A9.02 Cáceres
OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la importancia de los alimentos y su introducción en la dieta. • Avanzar en el conocimiento de los trastornos alimentarios. • Profundizar en los principios e instrumentos de la seguridad alimentaria. 	
CONTENIDO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nuevos alimentos: alimentos funcionales, dietéticos, derivados de Organismos Modificados Genéticamente (O.G.M.) y probióticos. 2. Trastornos alimentarios: psicológicos, metabólicos y enfermedades de transmisión alimentaria. 3. Instrumentos de seguridad alimentaria: autocontrol, control oficial, trazabilidad y etiquetado. 	
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	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 3, 10 y 17 de octubre Mérida y Cáceres	
HORARIO	De 9:00 a 14:00 horas	
DURACIÓN	35 horas Certificado de Aprovechamiento	
FINANCIACIÓN	Fondos de Formación para el Empleo de las Administraciones Públicas	