

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN BÁSICO (SEMIPRESENCIAL)</b>	
<b>CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN</b>	2017.00.B.B1.01 Mérida	2017.00.B.B1.02 Badajoz
<b>OBJETIVO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conocer la importancia de la nutrición como instrumento de la promoción de la salud y la prevención de las enfermedades.</li> <li>▪ Promover la higiene alimentaria y los hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos.</li> </ul>	
<b>CONTENIDO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nutrientes.</li> <li>2. Alimentos.</li> <li>3. Higiene alimentaria.</li> <li>4. Seguridad alimentaria.</li> </ol>	
<b>PLAZAS</b>	25 para cada edición	
<b>DESTINATARIOS</b>	Directores, personal de cocina y camareros/as-limpiadores/as de Centros de la Junta de Extremadura.	
<b>CRITERIOS ESPECÍFICOS DE SELECCIÓN</b>	Tendrán preferencia los trabajadores del área de cocina.	
<b>METODOLOGÍA DIDÁCTICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• <b>Prueba Preceptiva de Aprovechamiento.</b></li> </ul>	
<b>CALENDARIO Y LUGAR</b>	Días 3, 10 y 17 de mayo Mérida	Días 3, 10 y 17 de mayo Badajoz
<b>HORARIO</b>	De 9:00 a 14:00 horas	
<b>DURACIÓN</b>	35 horas <b>Certificado de Aprovechamiento</b>	
<b>FINANCIACIÓN</b>	Fondos de Formación para el Empleo de las Administraciones Públicas	