DISEÑO DE MENÚS. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

A QUIÉN VA DIRIGIDO

A todas aquellas personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su producción, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. Empresas de catering, restaurantes, hoteles, residencias, comedores, centros educativos...

OBJETIVOS

- Dotar de los conocimientos necesarios en materia de higiene y seguridad alimentaria.
- Bases de la alimentación y nutrición.
- Aprender en qué consiste una dieta saludable y equilibrada.
- Conocer los grupos principales de alimentos y sus propiedades.
- Mejorar la creación de menús.

DURACIÓN

6 horas

PARTICIPANTES

6 - 25 personas

CERTIFICADO

Acreditado

MODALIDAD

Presencial - Online