



SEGURIDAD ALIMENTARIA Y RE-EDUCACIÓN NUTRICIONAL

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.
- Conocer los distintos tipos de nutrientes y la necesidad de incorporarlos a la dieta .
- Entender la importancia de variar los alimentos y preparaciones en nuestra alimentación.
- Desmitificar creencias populares desde el respaldo científico y corroborar otras.
- Exposición de casos cotidianos para discutir y evaluar en grupo.

DURACIÓN

4 horas

PARTICIPANTES

6 - 25 personas

CERTIFICADO

Acreditado

MODALIDAD

Presencial - Online

