

CURSO ONLINE

CURSO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA CULINARIA PARA RESTAURADORES

Estudios que conducen al título de FP Superior de Dietética que incluye prácticas en la empresa

→ FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

FPE.CATCRE 50 HORAS



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA CULINARIA PARA RESTAURADORES



El curso superior de conservación de alimentos y tecnología culinaria para restauradores, se encarga de controlar la función y los objetivos de la higiene alimentaria.

Se aprenderá a conocer los diferentes métodos de conservación de alimentos, así como los procedimientos de manipulación y el control de la calidad alimentaria.

Por ello, es importante controlar las variaciones de la composición de los alimentos a través de la tecnología culinaria.



PROGRAMA EDUCATIVO

- 01** Introducción a la higiene de los alimentos
- 02** Métodos de conservación de alimentos
- 03** Métodos de manipulación de alimentos
- 04** Principios de tecnología culinaria
- 05** Análisis de peligros y puntos de control crítico

**MATRICÚLATE
AHORA**

50 H

**SIN REQUISITO
DE ACCESO**





Salidas profesionales



Ayudante de catering



Auxiliar de cocina



Sector hosteleria



OBJETIVOS →

Nuestro objetivo es aportar una capacitación y cualificación de alto nivel, que les permita acceder al mercado laboral en la mejores condiciones de formación y empleo.

REFERENTE DE LA FORMACIÓN ONLINE →

EEP iGroup aparece para convertirse en un referente de formación en sus distintas áreas, y poder formar a profesionales desarrollando la innovación y el emprendimiento.

NUEVO CONCEPTO DE APRENDIZAJE →

Formación con metodología propia basada en el aprendizaje experiencial. Un modelo educativo abierto al mundo profesional, donde imponemos la realidad de la empresa a todos nuestros alumnos.

Traza tu futuro

