

CURSO ONLINE

CURSO DE MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA PARA RESTAURADORES

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

→ FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

FPE.MAL 50 HORAS



MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA PARA RESTAURADORES

El curso de microbiología alimentaria, trata los distintos microorganismos y parásitos responsables de generar enfermedades transmitidas por alimentos. También, aprenderás su forma de crecimiento, en qué alimentos se encuentran y cómo se pueden prevenir. Una de las funciones más importantes es entender la fermentación de alimentos, así como los microorganismos responsables de esta.



PROGRAMA EDUCATIVO

- 01** Introducción a la microbiología
- 02** Microbiología aplicada a la alimentación
- 03** Microorganismos de importancia alimentaria



**MATRICÚLATE
AHORA**



50 H

**SIN REQUISITO
DE ACCESO**



Salidas Profesionales



Ayudante de catering



Auxiliar de cocina



Sector de 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 a todos nuestros alumnos.

Traza tu futuro

