

CURSO ONLINE

CURSO DE MICROBIOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA PARA RESTAURADORES

→ FORMACIÓN PARA EL EMPLEO
FPE.MTAL 90 HORAS

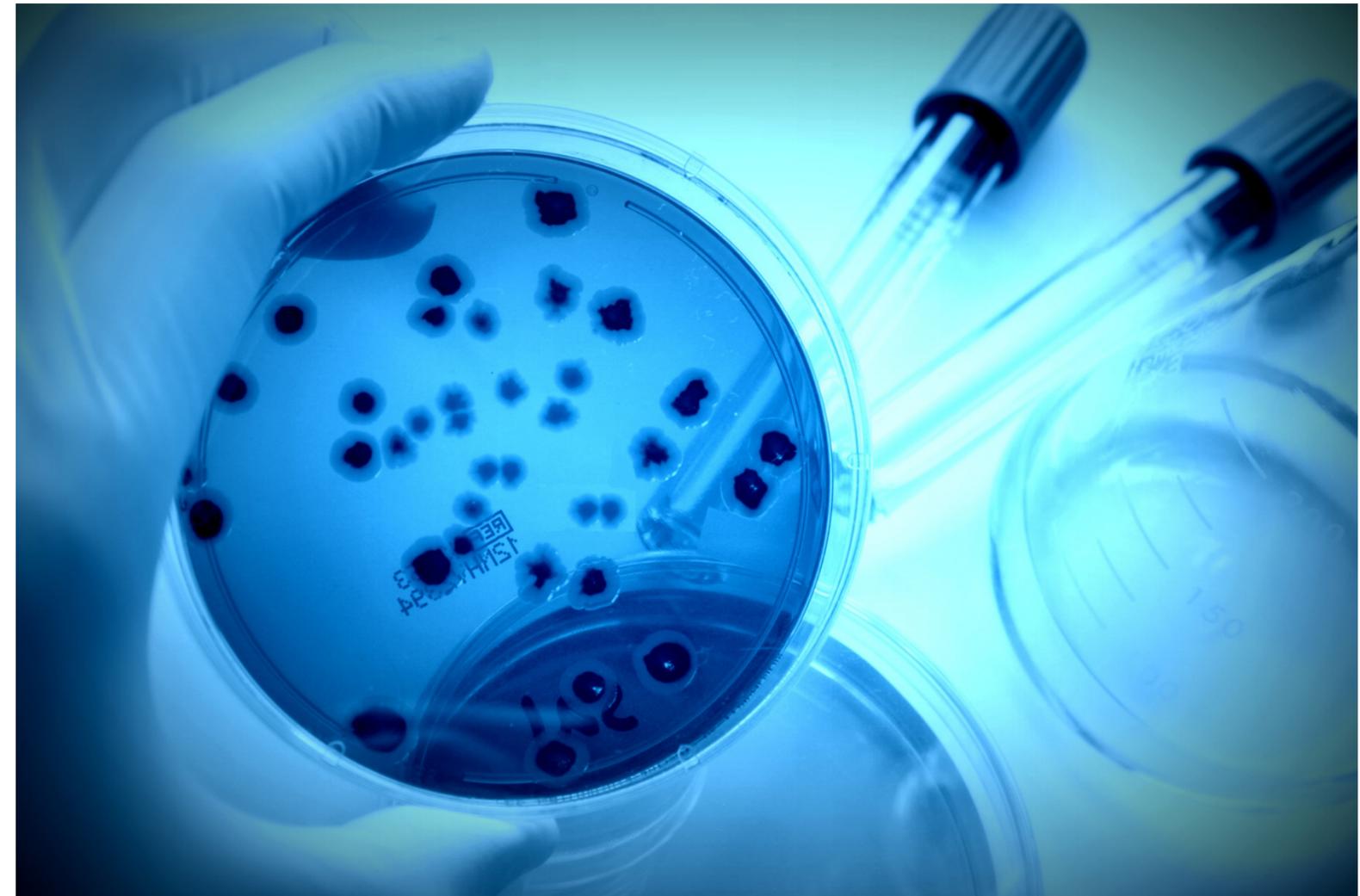


MICROBIOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA PARA RESTAURADORES



El curso de microbiología y toxicología alimentaria se encarga de conocer los distintos microorganismos y parásitos responsables de generar enfermedades transmitidas por alimentos, a entender la función de la fermentación de alimentos, así como los microorganismos responsables de esta.

Para ello se conocerán las toxinas producidas por hongos, llamadas micotoxinas, para controlar el origen, y las funciones de los tóxicos presentes en los alimentos, tanto de manera natural, como en forma de contaminantes.



PROGRAMA EDUCATIVO

- 01** Introducción a la microbiología
- 02** Microbiología aplicada a la alimentación
- 03** Microorganismos de importancia alimentaria
- 04** Toxicología aplicada a la alimentación
- 05** Toxina de hongos
- 06** Sustancias tóxicas en los alimentos

**MATRICÚLATE
AHORA**

90 H

**SIN REQUISITO
DE ACCESO**





Salidas Profesionales



Auxiliar de cocina



Ayudante de Catering



Sector de hostelería



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

