

CURSO ONLINE

# CURSO DE TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA PARA RESTAURADORES

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

→ FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

FPE.TOXA 30 HORAS





# TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA PARA RESTAURADORES

El curso de toxicología alimentaria, trata de entender las formas de investigación de los tóxicos en los alimentos. Aprenderás a conocer las toxinas producidas por hongos, llamadas micotoxinas, a controlar el origen, y los efectos negativos de los tóxicos presentes en los alimentos, tanto de manera natural, como en forma de contaminantes.





# PROGRAMA EDUCATIVO

- 01** Toxicología aplicada a la alimentación
- 02** Toxinas de hongos
- 03** Sustancias tóxicas de los alimentos

**MATRICÚLATE  
AHORA**

**30 H**

**SIN REQUISITO  
DE ACCESO**



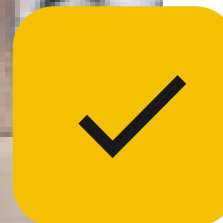
# Salidas Profesionales



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*

