



SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA EN LA RESTAURACION COLECTIVA

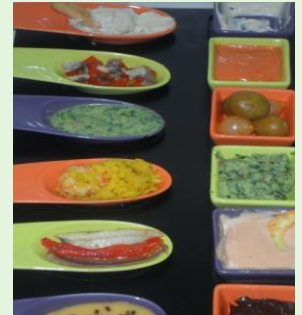
- ALTO RIESGO -

MODALIDAD

Presencial: Con una duración de seis horas.

¿DONDE SE IMPARTE?

Nos desplazamos a vuestras instalaciones e impartimos el curso en el horario que mejor les convenga. Si lo prefieren, disponemos de aulas.



PRECIOS

▪ 50 €/alumno + Gastos de gestión.

Realizamos todos los trámites para que puedan disfrutar del crédito que les corresponde.

TEMARIO

1. La restauración colectiva.
2. Higiene personal
3. Manipulación de materias primas
4. Refrigeración, congelación y descongelación de alimentos
5. Técnicas de cocinado
6. Temperaturas en los procesos culinarios
7. Contaminación cruzada.
8. Trazabilidad y autocontrol en restauración colectiva
9. Alertas en restauración colectiva.
10. Importancia del servicio de camareros.
11. Consejos para la preparación de alimentos seguros.