

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Higiene en restauración

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Actuar dentro del respeto y cumplimiento de los planes, normativa y medidas previstas, para garantizar unas prácticas profesionales en el entorno de la seguridad, la higiene y la salud.

Contenido

1. Normativas legales generales de higiene alimentaria.
2. Protocolo de control de la higiene alimentaria en restauración.