

CURSO: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (METODOLOGÍA gamificación) (3h)

OBJETIVO:

Adquirir conocimientos básicos sobre higiene alimentaria y la necesidad de los autocontroles.
Reflexionar sobre la responsabilidad del personal de la empresa en producir alimentos sanos y seguros.

Implicar a todo el personal como elementos claves en la seguridad alimentaria.

METODOLOGÍA Y CONTENIDOS:

Curso práctico y ameno que utiliza el juego y la interacción de los alumnos como metodología de trabajo.

DIRIGIDO A:

Todo el personal del local.