



TÉCNICAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA LA GESTIÓN EN LA EMPRESA

Dirigido a Manipuladores De Alimentos,
auxiliares de cocina, Cocineros,
Ayudantes de cocina.
Código Sence 1238046101

Duración 8 horas cronológicas

Modalidad Presencial

APRENDIZAJES ESPERADOS

Identificar conceptos de hábitos y alimentación saludable.

Aplicar recomendaciones alimentarias utilizando nociones del valor nutricional

METODOLOGÍA

La metodología es activo-participativa, con trabajo práctico, en el cual el/la relator/a o experto/a da una base teórica, pero con proyección práctica; todo ello promoviendo el autoaprendizaje y aprendizaje colaborativo. Incluye guías, material pedagógico y certificación.