

FORMACIÓN ONLINE

<p>FOL101 Industria alimentaria. Higiene y manipulación de alimentos</p> <p>Teórico-práctico 20 horas</p>	<p>FOLT101 Industria alimentaria. Higiene y manipulación de alimentos</p> <p>Teórico 5 horas</p>
<p>FOL105 Agua consumo humano. Higiene y manipulación</p> <p>Teórico-práctico 30 horas</p>	<p>FOLT105 Agua consumo humano. Higiene y manipulación</p> <p>Teórico 5 horas</p>
<p>FOL107 Alergias e intolerancias alimentarias</p> <p>Teórico-práctico 5 horas</p>	
<p>CLICK2PRL Prevención Riesgos Laborales</p>	

FORMACIÓN PRESENCIAL

<p>FIC101 Industria alimentaria. Higiene y manipulación de alimentos 4 horas</p>	<p>FP102 Restauración. Higiene y manipulación de alimentos 3 horas</p>
<p>FP105 / FIC105 Agua consumo humano. Higiene y manipulación 4 horas</p>	
<p>FIC103 Agua envasada. Higiene y manipulación 4 horas</p>	<p>FIC104 Agua envasada en coolers. Higiene y manipulación 4 horas</p>
<p>FP110 Técnico de laboratorio en análisis de agua 32 horas</p>	<p>FP111 Técnico de laboratorio en análisis de agua. Avanzado 16 horas</p>
<p>FP112 Análisis sensorial de aguas minerales naturales 4 horas</p>	
<p>FP117 Prevención y control de la legionelosis. Inicial 25 horas</p>	<p>FP118 Prevención y control de la legionelosis. Renovación 10 horas</p>