

AGENDA DE FORMACIÓN 2018



Nuevo **On Line** **Prevención y control de la legionelosis. Renovación.** **10 horas** **180€/pers.**

Enero

Día	Hora inicio	Nombre del curso	Duración	Importe
-----	-------------	------------------	----------	---------

8/1 al 23/2 23/2	On Line 09:30h.	Prevención y control de la legionelosis. Iniciación. Exámen y prácticas presenciales curso Legio On Line	25 horas	380€/pers.
---------------------	--------------------	---	----------	------------

Febrero

Día	Hora inicio	Nombre del curso	Duración	Importe
-----	-------------	------------------	----------	---------

19 al 23	09:00 h.	Prevención y control de la legionelosis. Iniciación.	25 horas	380€/pers.
21 y 22	09:00 h.	Prevención y control de la legionelosis. Renovación.	10 horas	180€/pers.
26	15:00 h.	Restauración. Higiene y manipulación de alimentos.	3 horas	30€/pers.

Abril

Día	Hora inicio	Nombre del curso	Duración	Importe
-----	-------------	------------------	----------	---------

9	On Line	Aguas residuales: Inspección y control de vertidos	140 horas	980€/pers.
3/4 al 18/5 18/5	On Line 09:30h.	Prevención y control de la legionelosis. Iniciación. Exámen y prácticas presenciales curso Legio On Line	25 horas	380€/pers.
17	10:00 h.	Agua de consumo humano. Higiene y manipulación.	4 horas	46,80€/pers.
30	15:00 h.	Restauración. Higiene y manipulación de alimentos.	3 horas	30€/pers.

Mayo

Día	Hora inicio	Nombre del curso	Duración	Importe
-----	-------------	------------------	----------	---------

14	09:00 h.	Alérgias e intolerancias alimentarias.	4 horas	60€/pers.
14 al 18	09:00 h.	Prevención y control de la legionelosis. Iniciación.	25 horas	380€/pers.
16 y 17	09:00 h.	Prevención y control de la legionelosis. Renovación.	10 horas	180€/pers.

Junio

Día	Hora inicio	Nombre del curso	Duración	Importe
-----	-------------	------------------	----------	---------

12	10:00 h.	Agua de consumo humano. Higiene y manipulación	4 horas	46,80€/pers.
25	15:00 h.	Restauración. Higiene y manipulación de alimentos.	3 horas	30€/pers.

Agosto

Día	Hora inicio	Nombre del curso	Duración	Importe
20/8 al 5/10 5/10	On Line 09:30h.	Prevención y control de la legionelosis. Iniciación. Exámen y prácticas presenciales curso Legio On Line	25 horas	380€/pers.

Septiembre

Día	Hora inicio	Nombre del curso	Duración	Importe
17	15:00 h.	Restauración. Higiene y manipulación de alimentos.	3 horas	30€/pers.
25	10:00 h.	Agua de consumo humano. Higiene y manipulación.	4 horas	46,80€/pers.

Octubre

Día	Hora inicio	Nombre del curso	Duración	Importe
1	On Line	Aguas residuales: Inspección y control de vertidos	140 horas	980€/pers.
1/10 al 23/11 23/11	On Line 09:30 h.	Prevención y control de la legionelosis. Iniciación. Exámen y prácticas presenciales curso Legio On Line	25 horas	380€/pers.
1 al 5	09:00 h.	Prevención y control de la legionelosis. Iniciación.	25 horas	380€/pers.
3 y 4	09:00 h.	Prevención y control de la legionelosis. Renovación.	10 horas	180€/pers.

Noviembre

Día	Hora inicio	Nombre del curso	Duración	Importe
6	10:00 h.	Agua de consumo humano. Higiene y manipulación.	4 horas	46,80€/pers.
12	09:00 h.	Alérgias e intolerancias alimentarias.	4 horas	60€/pers.
19 al 23	09:00 h.	Prevención y control de la legionelosis. Iniciación.	25 horas	380€/pers.
21 y 22	09:00 h.	Prevención y control de la legionelosis. Renovación.	10 horas	180€/pers.
26	15:00 h.	Restauración. Higiene y manipulación de alimentos.	3 horas	30€/pers.