

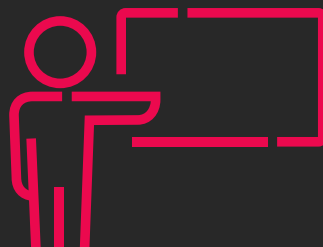
# La formación en **Oliver Rodés**

[www.oliver-rodés.com](http://www.oliver-rodés.com)

Formación  
**Online**



Formación  
**Presencial**



Formación  
**In Company**



**MATRÍCULA ONLINE**  
[campus.oliver-rodés.com](http://campus.oliver-rodés.com)

**MÁS INFORMACIÓN**  
[formacion@oliver-rodés.com](mailto:formacion@oliver-rodés.com)

 **Oliver Rodés**

# Formación en Oliver Rodés

## AGUA CONSUMO HUMANO



Formación  
**Presencial**



Formación  
**In Company**

**CURSO 4 horas**

**Agua de consumo humano. Higiene y Manipulación.**

**CURSO 32 horas**

**Técnico de laboratorio de análisis de agua.**

**CURSO 16 horas**

**Técnico de laboratorio de análisis de agua. Avanzado.**



Formación  
**Online**

**CURSO 30 horas**

**Agua de consumo humano. Higiene y Manipulación. Teórico y práctico.**

**CURSO 5 horas**

**Agua de consumo humano. Higiene y Manipulación. Teórico.**

**CURSO 80 horas**

**ETAP: Potabilización de aguas de consumo humano. Teórico-práctico.**

## AGUA ENVASADA



Formación  
**Presencial**



Formación  
**In Company**

**CURSO** 4 horas

**Agua Envasada. Higiene y Manipulación.**

**CURSO** 4 horas

**Agua Envasada Coolers. Higiene y Manipulación.**

**CURSO** 32 horas

**Técnico de laboratorio en análisis de agua.**

**CURSO** 16 horas

**Técnico de laboratorio en análisis de agua. Avanzado.**

**CURSO** 4 horas

**Análisis sensorial de aguas minerales naturales.**

## AGUAS RESIDUALES



Formación  
**Online**

**CURSO** 140 horas

**Inspección y control de vertidos.**

## SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA



Formación  
**Presencial**



Formación  
**In Company**

**CURSO** 4 horas

**Industria Alimentaria. Higiene y Manipulación de Alimentos.**

**CURSO** 3 horas

**Restauración. Higiene y Manipulación de Alimentos.**

**CURSO** 5 horas

**Alergias e intolerancias alimentarias.**



Formación  
**Online**

**CURSO** 30 horas

**Seguridad alimentaria. Teórico y práctico.**

**CURSO** 20 horas

**Industria Alimentaria. Higiene y Manipulación de Alimentos.  
Teórico y práctico.**

**CURSO** 5 horas

**Industria Alimentaria. Higiene y Manipulación de Alimentos. Teórico.**

**CURSO** 5 horas

**Alergias e intolerancias alimentarias. Teórico y práctico.**

**CURSO** 5 horas

**Food Defense. Teórico y práctico.**

## LEGIONELA



Formación  
**Presencial**



Formación  
**In Company**

**CURSO** 25 horas

**Prevención y control de la legionelosis. Inicial.**

**CURSO** 10 horas

**Renovación de los cursos de mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones de riesgo frente a legionela.**



Formación  
**Online**

**CURSO** 25 horas

**Prevención y control de la legionelosis. Inicial.**

**CURSO** 10 horas

**Renovación de los cursos de mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones de riesgo frente a legionela.**

**CURSO** 5 horas

**Prevención y control de legionela. Operaciones menores.**

**CURSO** 1 hora

**Prevención y control de legionela.  
Torres de refrigeración y condensadores evaporativos.**