

FORMACIONES SECTOR TURÍSTICO - HOTELERO

- Prevención, Higiene y Seguridad ante el Covid-19 en establecimientos Hoteleros (2h) Para Management & Executive Team o Staff
- Gestión de Crisis frente a Norovirus, Gastroenteritis y Cryptosporidium
- Norovirus. Medidas preventivas y correctivas (2h)
- Manipulador de Alimentos (2h)
- Gestión de Alérgenos (2h)
- Acrilamida en los alimentos (2h)
- APPCC Básico: Pre- Requisitos e implantación del sistema (2h)
- Trazabilidad, Instauración y Diseño
- Control y tratamiento de Aguas (6h)

FORMACIONES SECTOR RESTAURACIÓN

- Prevención, Higiene y Seguridad ante el Covid-19 en establecimientos (2h)
- Manipulador de Alimentos (2h)
- Gestión de Alérgenos (2h)
- Acrilamida en los alimentos (2h)

