



DESCRIPCIÓN CURSO	NUMERO HORAS
CAMARERO	20
CATA DE VINOS-MARIDAJE-SUMILLER	20
ETIQUETADO DE ALIMENTOS	10
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	6
MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO	6
MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE ALIMENTO EN BODEGAS	10
MONTAJE DE SERVICIO DE CATERING Y CONDICIONES HIGIENICOSANITARIAS ¡NUEVO!	40
OPERACIONES DE LIMPIEZA EN SERVICIOS DE CATERING ¡NUEVO!	30
VITICULTURA, ENOLOGÍA Y CATA	10