

# PACK HOSTELERÍA Y TURISMO



DESCRIPCIÓN CURSO	NUMERO HORAS
ALÉRGENOS Y APPCC APLICADO A LA RESTAURACIÓN	60
ALÉRGENOS Y APPCC EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN	60
ALÉRGENOS Y APPCC PARA PRODUCTOS CÁRNICOS	60
ALÉRGENOS Y APPCC PARA PRODUCTOS PESQUEROS	60
ALÉRGENOS, PREVENCIÓN Y MANIPULACIÓN EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN	60
CAMARERO Y PREVENCIÓN EN HOSTELERÍA	60
CATA DE VINO, MARIDAJE, SUMILLER Y PREVENCIÓN EN HOSTELERÍA	60
MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS A	60
MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO Y ALÉRGENOS	30
MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES BÁSICO A	60
MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS	30
MANIPULADOR MAYOR RIESGO, ALÉRGENOS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	60
MANIPULADOR , ALÉRGENOS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	60