

MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA		HORAS
Dietética y Manipulación de Alimentos		80
Manipulación de alimentos: comidas preparadas		80
Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración		75
Gestión de la Calidad ISO (9001:2015) en Hostelería		75
Manipulador de alimentos y seguridad alimentaria		75
Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería		75
Alergias e intolerancias alimentarias en hostelería		60
Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración		50
Manipulador de alimentos		50
Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación		50
Seguridad y limpieza en las zonas de lavado e instalaciones		40
Manipulación y clasificación de residuos de servicios de catering en la zona de lavado		35
Identificación de alérgenos y manipulación de alimentos en hostelería y restauración		25
Manipulador de Alimentos		10