

## SECTOR AGRARIO Y HOSTELERÍA

Manipulador de Alimentos - Bebidas Alcohólicas	30 h.
Manipulador de Alimentos - Empresas Cárnicas	30 h.
Manipulador de Alimentos - Huevos y derivados	30 h.
Manipulador de Alimentos - Minoristas	30 h.
Manipulador de Alimentos - Multisectorial	75 h.
Manipulador de Alimentos - Multisectorial (Abreviado)	50 h.
Manipulador de Alimentos - Panaderías y Pastelerías	30 h.
Manipulador de Alimentos - Pescados y Mariscos	30 h.
Manipulador de Alimentos - Productos Lácteos	30 h.
Manipulador de Alimentos - Restauración	30 h.
Manipulador de Alimentos - Sector Hortofrutícola	30 h.
Control de Alérgenos en la Alimentación	15 h.
Manipulador de alimentos para la venta en quioscos de chucherías, helados, fritos y vending	60 h.
Food Defense Seguridad Alimentaria.	40 h.
Sistema APPCC	60 h.
Dietética y Nutrición	50 h.
Aplicación del Marketing en Empresas de Restauración	20 h.
Experto en Marketing de Hostelería y Restauración	60 h.
Planes de Promoción para la Restauración	20 h.
Ventas en la Restauración	20 h.
Creación de cartas y menús	20 h.
Curso básico de camarero	40 h.
Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos	65 h.
Manipulación de alimentos en hostelería	25 h.
Organización y Prestación del Servicio de Recepción en Alojamientos	90 h.
Procesos de gestión de departamentos del área de alojamiento	70 h.
Recepcionista de Hoteles	40 h.
Atención al cliente en hostelería	40 h.
Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo	40 h.
Elaboración de platos combinados	30h
Enología, licores y aguardientes	20h
Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos	20h
Manipulador de alimentos. Sector restauración.	10h
Etiquetado de alimentos	15h
Panadería: técnico en panificación	20h
Preelaboración y conservación culinaria de carnes, aves y caza	75h
Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene	60h