

TELEFORMACIÓN

INDUSTRIA ALIMENTARIA Y ALIMENTACIÓN

Preelaboración y Conservación de Vegetales y Setas

Productos Culinarios

Preelaboración y Conservación de Carnes, Aves y Caza

Preelaboración y Conservación de Pescados, Crustáceos y Moluscos

Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento

Operaciones de Limpieza en Servicios de Catering

Preelaboración y Conservación de Alimentos

Montaje de Servicios de Catering y Condiciones Higienico Sanitarias

Encargado de Pescadería

Manipulador de Alimentos

Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo

Legionelosis

Estilismo de Alimentos

Dependiente de Panadería

Encargado de Frutería

Encargado de Carnicería

Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos

Elaboración de Curados y Salazones Cárnicos

Dependiente de Charcutería

Curso Online de Repostería

Reponedor de Supermercado

Técnicas de Venta en Tiendas de Alimentación

Seguridad e Higiene

Experto en Cocina Creativa o de Autor

Técnicas de Cocina

Ayudante de Cocina

Cocina en Línea Fría

Cocina Española e Internacional

Etiquetado Nutricional de Alimentos

Aprovisionamiento de Materias Primas en Cocina

Camarero

Ayudante de Cocina en Colectividades

Gestión y Auditoría de la Norma BRC 7 de Seguridad Alimentaria

Prevención de Riesgos Laborales en Industrias Alimentarias

Seguridad, Higiene y Protección Ambiental en Hostelería