

6 HORAS

2 y 4 marzo  
de 09:30 a 12:30H

**AULA VIRTUAL**

**PREREQUISITOS Y APPCC**



4 HORAS

9 marzo  
de 09:00 a 13:00H

**AULA VIRTUAL**

**OFERTA SALUDABLE Y DE  
PROXIMIDAD EN LA  
RESTAURACIÓN**



14 HORAS

8 al 22 marzo  
**TELEFORMACIÓN**

**BIOCIDAS DE USO  
PROFESIONAL**



4 HORAS

11 marzo  
de 09:00 a 13:00H

**AULA VIRTUAL**

**GESTIÓN DEL DESPERDICIO  
ALIMENTARIO**



10 HORAS

15 al 29 marzo  
**TELEFORMACIÓN**

**RENOVACIÓN DEL  
CERTIFICADO DE PREVENCIÓN  
Y CONTROL DE LA LEGIONELA**



25 HORAS

17 al 26 marzo  
09:00 a 12:00H (L-V)

**AULA VIRTUAL**

**CERTIFICADO DE  
PREVENCIÓN Y CONTROL DE  
LA LEGIONELA**



3 HORAS

19 marzo  
de 09:00 a 12:00H

**AULA VIRTUAL**

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE  
COCINA**

