

# Cursos Online

Aprende a proteger los alimentos en nuestro **Campus Virtual**  
(con **vídeos** y **ejercicios prácticos**)



**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**  
Sector Restauración.

**10H**



**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**  
Alérgenos e intolerancias alimentarias según el Reglamento UE 1169/2011 y Real Decreto 126/2015

**25H**



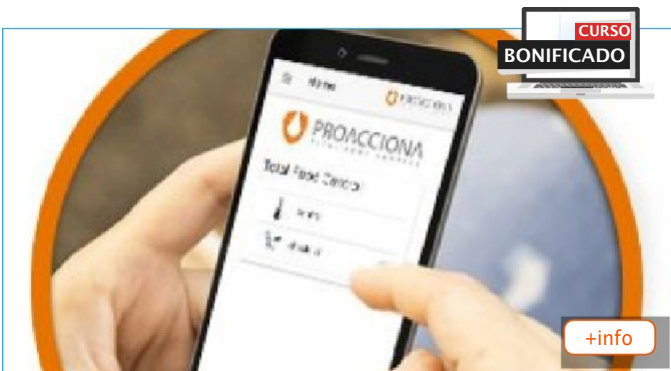
**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**  
Etiquetado de alimentos.

**15H**



**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**  
Manipulación de alimentos de alto riesgo.

**25H**



**INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**  
Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene.

**60H**



**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**  
Gestión de alérgenos en el sector de la restauración.

**50H**

# Lista de cursos

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS



17014	Sector Actividades auxiliares en la Industria alimentaria	10 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>
17016	Sector Almacenes y grandes superficies	10 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>
17000	Sector Bebidas	10 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>
11383	Sector Cárnicas	10 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>
16998	Sector Conservas, precocinados y cocinados	10 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>
17006	Sector Industria del aceite y grasas	10 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>
11381	Sector Lácteos	10 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>
17002	Sector Panadería, pastelería, confitería y molinería	10 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>
17009	Sector Pequeño comercio y ultramarinos	10 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>
17011	Sector Productos pesqueros	10 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>
13122	Sector Restauración	10 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>

## INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



15316	Alérgenos e intolerancias alimentarias según el Reglamento UE 1169/2011 y Real Decreto 126/2015	25 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>
11331	Etiquetado de alimentos	15 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>
20759	Listeriosis y otras enfermedades de transmisión alimentarias	15 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>
20281	Manipulación de alimentos de alto riesgo	25 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>
16577	Sistema APPCC y prácticas correctas de higiene	60 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>
12895	Trazabilidad y seguridad alimentaria	25 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>
19011	Gestión de alérgenos en el sector de la restauración	50 h.	ON LINE	<a href="#">+info</a>