ESEFOR
ESCUELA EUROPEA DE FORMACIÓN

Catálogo de cursos
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN. INDUSTRIA ALIMENTARIA

2025

Curso	Horas
alérgenos, prevención y manipulación en el sector de la alimentación	60 horas
protocolos ifs y brc en seguridad alimentaria	60 horas
“food defense” control de la contaminación intencionada en la industria alimentaria	60 horas
Acondicionamiento de la carne para su comercialización (uf0352)	70 horas
Acondicionamiento la carne para su uso industrial (uf0353)	50 horas
Alérgenos e intolerancias alimentarias según el reglamento ue 1169/2011 y real decreto 126/2015 - co	30 horas
Alérgenos e intolerancias en comercios y supermercados	60 horas
Alérgenos y appcc en el sector de la alimentación	60 horas
Alérgenos y appcc en el sector de la alimentación	60 horas
Alérgenos y appcc para productos cárnicos	60 horas
Alérgenos y appcc para productos cárnicos	60 horas
Alérgenos y appcc para productos pesqueros	60 horas
Alérgenos y appcc para productos pesqueros	60 horas
Alérgenos, prevención y manipulación en el sector de la alimentación	60 horas
Alérgenos, prevención y manipulación en el sector de la alimentación	60 horas
Alergias alimentarias	60 horas
Alergias e intolerancias alimentarias	20 horas
Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos (mf0295_2)	40 horas
Análisis de peligros y puntos de control críticos (appcc)	60 horas
Buenas prácticas de higiene en carnicerías y charcuterías	30 horas
Control de alérgenos e intolerancias alimentarias	30 horas
Control de alérgenos en supermercados	60 horas
Dependiente de frutería	20 horas
Dietética y manipulación de alimentos	30 horas
Elaboración de conservas y cocinados cárnicos (uf0355)	90 horas

© ESEFOR 2025

Elaboración de curados y salazones cárnicos (uf0354)	90 horas
Elaboración de preparados cárnicos frescos (mf0297_2)	90 horas
Etiquetado nutricional	60 horas
Gestión de alérgenos en industrias alimentarias	60 horas
Implantación, gestión y auditoría de la norma brc 8 de seguridad alimentaria	60 horas
Información y etiquetado nutricional	60 horas
Legionelosis	25 horas
Maduración y envasado de quesos (uf1181)	70 horas
Manipulador de alimentos	10 horas
Manipulador de alimentos de mayor riesgo	20 horas
Procesos básicos de elaboración de quesos (uf1180)	90 horas
Protocolo brcgs versión 9	60 horas
Protocolo ifs food versión 8	60 horas
Recepción y almacenamiento de la leche y otras materias primas (uf1178)	80 horas
Seguridad alimentaria y planes de higiene. nuevo reglamento ue-2021-382	60 horas
Tratamientos previos de la leche (uf1179)	70 horas
Trazabilidad y seguridad alimentaria	60 horas

© ESEFOR 2025