

# Plan anual de formación 2018

	Tipo	Personas	Horas
Curso: Control y diagnóstico de instalaciones con riesgo de legionella	Presencial	1	25
Curso: Prácticas éticas	On-line	2	1
Curso: Manipulador de alimentos	Presencial	6	4
<b>TOTALES</b>		9	30