



Marzo

04.03.21	30.04.21	90 h. Online	Auditoria de sistemas de gestión de seguridad alimentaria
16.03.21	16.03.21	6 h. Online	Materiales para el contacto con alimentos
25.03.21	25.04.21	70 h. Online	Etiquetado e información en productos alimenticios

Abril

15.04.21	11.06.21	90 h. Online	Aplicación del análisis de peligros y puntos de control crítico en industrias alimentarias
22.04.21	22.04.21	Online	Curso práctico para el desarrollo e implantación de un plan de cultura de seguridad alimentaria
26.04.21	04.05.21	8 h. Online	Estrategias de control de microorganismos de riesgo
29.04.21	30.06.21	90 h. Online	La innovación a través del análisis sensorial y la investigación del consumidor

Mayo

07.05.21	08.06.21	40 h. Online	Nuevas tecnologías para el control de la calidad y seguridad alimentaria
13.05.21	09.11.21	250 h. Online	Formación superior en legislación alimentaria
25.05.21	27.05.21	12 h. Online	Tratamientos térmicos de alimentos

Junio

02.06.21	04.06.21	20 h. Presencial	Curso Avanzado de diseño higiénico de equipos e instalaciones-EHEDG
08.06.21	10.06.21	9 h. Online	Internacionalización y legislación alimentaria: Obligados a entenderse
16.06.21	17.06.21	6 h. Online	Implantación de sistemas de prevención del fraude alimentario
29.06.21	30.06.21	8 h. Presencial	Tecnología de extrusión de alimentos: aplicaciones y proceso

Septiembre

23.09.21	24.09.21	6 h. Online	Producción ecológica
28.09.21	30.09.21	13 h. Presencial	Encuentro Internacional sobre regulación para materiales en contacto con alimentos e información alimentaria

Octubre

07.10.21	07.10.21	6 h. Presencial	Obtención de extractos funcionales mediante CO2 supercrítico
14.10.21	15.10.21	6 h. Online	Agricultura 4.0: sensórica, robotización e inteligencia artificial
28.10.20	04.12.20	60 h. Online	Calidad en laboratorios de microbiología del sector agroalimentario

Noviembre

11.11.21	12.11.21	8 h. Online	Herramientas para la innovación y desarrollo de productos en el sector cosmético
18.11.21	18.11.21	4 h. Online	Industria 4.0 agroalimentaria y Transformación Digital
19.11.21	19.11.21	4 h. Online	Big Data y análisis de datos: captura, tratamiento y explotación
23.11.21	23.11.21	8 h. Presencial	Curso Básico EHEDG de diseño higiénico de equipos e instalaciones

Diciembre

01.12.21	02.12.21	Online	Gestión de la innovación
----------	----------	--------	--------------------------

Planes de formación a medida ...

Haznos llegar tus inquietudes, diseñamos un plan de formación a tu medida



Paz Seligra

Responsable Técnico de Formación
Dpto. Ventas

[Contactar](#)

- [Suscríbete a nuestra actividad formativa, eventos y networking](#)