



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

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

27.05.21 27.05.21 6 h. Online MeetingPack 2021-2022

Junio

02.06.21 04.06.21 20 h. Presencial Curso Avanzado de diseño higiénico de equipos e instalaciones-EHEDG

14.06.21 16.06.21 20 h. Online Controles Preventivos de alimentación humana de la FSPCA (PCQI)

16.06.21 17.06.21 6 h. Online Implantación de sistemas de prevención del fraude alimentario

30.06.21 02.07.21 9 h. Online Curso práctico. Desarrollo e implantación de un plan de cultura de Seguridad Alimentaria

Agosto

02.08.21 04.08.21 20 h. Online Controles Preventivos de alimentación humana de la FSPCA (PCQI)

Septiembre

21.09.21 20.12.21 90 h. Online La innovación a través del análisis sensorial y la investigación del consumidor

23.09.21 24.09.21 8 h. Presencial Tecnología de extrusión de alimentos: aplicaciones y proceso

28.09.21 30.09.21 9 h. Online Internacionalización y legislación alimentaria: Obligados a entenderse

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

23.09.21 24.09.21 6 h. Online Producción ecológica

Planes de formación a medida ...

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



Paz Seligra

Formación

[Contactar](#)

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