



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	30.11.21	90 h. Online	La innovación a través del análisis sensorial y la investigación del consumidor
23.09.21	24.09.21	6 h. Online	Tecnología de extrusión de alimentos: aplicaciones y proceso
28.09.21	30.09.21	9 h. Online	Internacionalización y legislación alimentaria: Obligados a entenderse
30.09.21	30.09.21	6 h. Mixto	IV Seminario Internacional: Gestión del Agua en Industrias Alimentarias

Octubre

07.10.21	07.10.21	3 h. Online	Jornada: Envases de papel/cartón para el sector alimentario
19.10.21	20.10.21	5 h. Online	Normativa en economía circular: Presente y futuro de los residuos
20.10.21	21.10.21	8 h. Online	Materiales en contacto con alimentos (Seguridad alimentaria y control de calidad)
25.10.21	26.10.21	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

16.11.21	17.12.21	70 h. Online	Etiquetado e información de productos alimenticios
-----------------	-----------------	--------------	--

23.11.21	23.11.21	8 h. Presencial	Curso Básico EHEDG de diseño higiénico de equipos e instalaciones
25.11.21	26.11.21	8 h. Online	Fundamentos de microencapsulação de ingredientes e principios activos (Portugal)

Diciembre

01.12.21	02.12.21	6 h. Online	Producción ecológica
02.12.21	02.12.21	4 h. Online	Estratégias de controlo de microorganismos de risco (Portugal)
15.12.21	15.12.21	6 h. Presencial	Obtención de extractos funcionales mediante CO2 supercrítico

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**