



Septiembre

25.09.18	26.10.18	60 h.	Online	Calidad para laboratorios de microbiología del sector agroalimentario. 2ª Ed.
27.09.18	27.09.18	6 h.	Valencia	Etiquetado e información en productos alimenticios. 6ª Ed
27.09.18	28.09.18	12 h.	Valencia	Producción y uso de Biogás y Biometano

Octubre

03.10.18	30.11.18	80 h.	Online	Packaging Alimentario; tecnologías y tendencias
24.10.18	26.10.18	20 h.	Valencia	Curso avanzado de Diseño Higiénico de Equipos e Instalaciones EHEDG 10ª Ed

Noviembre

15.11.18	16.11.18	12 h.	Valencia	Curso práctico de tratamientos térmicos de alimentos envasados. 6ª Ed
----------	----------	-------	----------	---

Planes de formación a medida

Algunas iniciativas ...

- Requisitos de la norma mundial BRC de seguridad alimentaria (Online)
- Requisitos de la norma mundial para envases y materiales de envasado (Online)
- Aplicación del análisis de peligros y puntos de control crítico en industrias alimentarias. APPCC (Online)
- Internacionalización y Legislación Alimentaria
- Etiquetado e información de productos alimenticios (Online)
- Formación Superior en Legislación Alimentaria. (Online)
- Controles preventivos FSPCA para alimentación humana: el nuevo reglamento para exportar a EEUU.
- La Innovación de producto a través del análisis sensorial y la investigación del consumidor (Online)
- Fraude Alimentario: Prevención y control

Consulta tus inquietudes, diseñamos un plan de formación a tu medida



Paz Seligra

Responsable Técnico de Formación
Unidad Comercial

96 136 60 90 | ext 389
pseligra@ainia.es

● Suscríbete
a nuestra
actividad
formativa,
eventos y
networking

ainia - centro tecnológico | C/Benjamín Franklin 5-11 | Parque tecnológico de Valencia - 46980 (Paterna)
Tel: +34 96 136 60 90 | Email formacion@ainia.es | <http://www.ainia.es>

