



Febrero

01.02.22	02.02.22	8 h.	Online	Fundamentos de microencapsulación de ingredientes y principios activos
08.02.22	29.04.22	90 h.	Online	Aplicación del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) en industria alimentaria
16.02.22	18.02.22	9 h.	Online	Herramientas para el desarrollo e implantación de un plan de cultura de seguridad alimentaria
21.02.22	23.02.22	20 h.	Online	Controles Preventivos de alimentación humana de la FSPCA (PCQI)

Marzo

01.03.22	02.03.22	4 h.	Online	Estrategias de control de microorganismos de riesgo
08.03.22	09.03.22	5 h.	Online	Presente y futuro en la regulación sobre envases, residuos de envases y los plásticos de un solo uso
24.03.22	26.04.22	70 h.	Online	Etiquetado e información de productos alimenticios

Abril

05.04.22	05.04.22	6 h.	Presencial	Evaluación y mejora de la sostenibilidad en la producción de alimentos
----------	----------	------	------------	--

Mayo

04.05.22	05.05.22	12 h.	Presencial	Producción y uso del biogás agroindustrial
10.05.22	15.07.22	90 h.	Online	Auditoría de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria
17.05.22	17.11.22	250 h.	Online	Formación superior en legislación alimentaria
24.05.22	26.05.22	12 h.	Online	Tratamientos térmicos de alimentos

Junio

01.06.22	03.06.22	20 h.	Presencial	Curso Avanzado de diseño higiénico de equipos e instalaciones (EHEDG)
06.06.22	08.06.22	20 h.	Online	Controles Preventivos de alimentación humana de la FSPCA (PCQI)
08.06.22	09.06.22	8 h.	Online	Materiales en contacto con alimentos (Seguridad alimentaria y control de calidad)
15.06.22	16.06.22	6 h.	Online	Implantación de sistemas de prevención del fraude alimentario
29.06.22	29.06.22	6 h.	Presencial	Obtención de extractos funcionales mediante CO2 supercrítico: casos prácticos de interés

Septiembre

16.09.22	25.11.22	90 h.	Online	La innovación a través del análisis sensorial y la investigación del consumidor
----------	----------	-------	--------	---

20.09.22	21.09.22	6 h.	Online	Tecnología de extrusión de alimentos: aplicaciones y proceso
28.09.22	30.09.22	9 h.	Online	Internacionalización y legislación alimentaria: Obligados a entenderse

Noviembre

07.11.22	09.11.22	20 h.	Online	Controles Preventivos de alimentación humana de la FSPCA (PCQI)
23.11.22	23.11.22	8 h.	Presencial	Curso Básico EHEDG de diseño higiénico de equipos e instalaciones

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

AINIA | c/ Benjamín Franklin 5-11 | Parque Tecnológico de Valencia - 46980 (Paterna)
www.ainia.es

