

PROGRAMA DE CURSOS Y SEMINARIOS 2018

CURSOS PRESENCIALES

OCTUBRE

2 y 3	MAD	Análisis sensorial: fundamentos y herramientas básicas	<i>Curso</i>
3	MAD	Gestión de alérgenos	<i>Curso</i>
18	BCN	Food Defense	<i>Curso</i>
NOVIEMBRE			
6 y 7	BCN	Análisis sensorial: fundamentos y herramientas básicas	<i>Curso</i>
8	BCN	Formadores internos de manipuladores de alimentos	<i>Curso</i>
13	BCN	Gestión de alérgenos	<i>Curso</i>
14	BCN	Etiquetado de complementos alimenticios	<i>Curso</i>
21 y 22	BCN	Audidores internos de calidad y seguridad alimentaria	<i>Curso</i>
27	MAD	Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones	<i>Curso</i>
29	BCN	Etiquetado alimentario	<i>Curso</i>

SEMINARIOS

NOVIEMBRE

15	VALL	Peligros alimentarios emergentes (Acrilamida, furanos, MOSH, MOAH, metabolitos de microorganismos,...)	N
22	VAL	Peligros alimentarios emergentes (Acrilamida, furanos, MOSH, MOAH, metabolitos de microorganismos,...)	N

CONFIANZA • FIABILIDAD • PRESTIGIO • INNOVACION • DISPONIBILIDAD

SILLIKER Ibérica S.A.U.

Sede y laboratorio central: Longitudinal 8, 26 (Mercabarna) · 08040 Barcelona · Tel. 932 632 454 · Fax 933 350 748 / 932 632 646
 Laboratorio microbiología y recepción muestras: Transversal 6, 19 (Mercabarna) · 08040 Barcelona · Tel. 932 632 454 · Fax 935 561 233
 Centro Análisis Sensorial Barcelona: Dos de Maig 273-275 · 08025 Barcelona · Tel. 932 632 454 · Fax 934 350 951
 Sede y Centro Análisis Sensorial Madrid: Fuenterrabía 7 · 28014 Madrid · Tel. 911 788 539

BCN: Barcelona
 MAD: Madrid
 VALL: Valladolid
 VAL: Valencia