

PROGRAMA DE WEBINARS Y CURSOS ONLINE 2018

WEBINARS

SEPTIEMBRE

- 28 Nueva edición de la norma ISO22000:2018. Principales cambios y cómo proceder **N** *Online*

NOVIEMBRE

- 9 Plaguicidas. Marco legal **N** *Online*
- 23 Estudios para conocer la degradación de las vitaminas a lo largo de la vida comercial *Online*
- 30 La importancia del control sensorial en los ensayos de migración de envases, etiquetas e ítems promocionales en alimentos **N** *Online*

CURSOS ONLINE

OCTUBRE

- 16, 23 y 30 Gestión del fraude alimentario **N** *Online*
- 19 Sensory Cap 1: Cómo diseñar una prueba de consumidores para mejorar mi producto **N** *Online*
- 26 Sensory Cap 2: Interpretación estadística para no estadísticos **N** *Online*

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

*Curso/Webinar Nuevo

BCN: Barcelona
MAD: Madrid