

MES	DÍA/S	CONTENIDO	
Febrero	15	Portal 2.0 de evaluación del riesgo en materias primas.	Free Webinar
	22	Informe nutricional acreditado.	Free Webinar
	26	Identificación de especies microbianas: Introducción a nuevas metodologías.	Free Webinar
	27	Test Sensorial para la validación de nuevas fórmulas, líneas o procesos. Test de similitud y preferencia.	Nuevo
	28	Certificados de conformidad del etiquetado, con acreditación ENAC nº 646/EI589	Free Webinar Nuevo
Marzo	1	Evaluación del riesgo de alérgenos en un alimento.	
	8	Materiales en contacto con alimentos. Marco legal.	
	15	Perfiles minerales. Herramienta para el control del fraude alimentario.	Free Webinar
	22	La fibra alimentaria: categorías, métodos analíticos y resultados.	Free Webinar
Abril	5	Environmental control plan.	
	12	Detección de alérgenos en alimentos: interpretación de resultados.	
Mayo	14	Etiquetado de alimentos.	Nuevo
	17	Etiquetado de alimentos ecológicos.	
	21	Etiquetado nutricional.	Nuevo
	28	Etiquetado: declaraciones nutricionales y saludables.	Nuevo
Junio	7	Etiquetado de complementos alimenticios.	
Octubre	4	CHALLENGE TEST: Herramienta para visualizar si la Listeria monocytogenes se desarrolla, o no, a lo largo de la vida comercial y, si lo hace, a qué velocidad se desarrolla.	
	15	Sensory Cap 1: Cómo diseñar una prueba de consumidores para mejorar mi producto	
	22	Formadores internos de manipuladores de alimentos	Nuevo
	23	Etiquetado de productos no alimentarios	Nuevo
	29	Sensory Cap 2: Interpretación estadística para no estadísticos	
Noviembre	8	Estudios para conocer la degradación de las vitaminas a lo largo de la vida comercial	
	13	Sensory Cap 3: Técnicas cualitativas. Focus group.	Nuevo
	15	Residuos de Plaguicidas en alimentos. Marco legal.	
	19	Formación de manipuladores de alimentos.	Nuevo
	22	La importancia del control sensorial en los ensayos de migración de envases, etiquetas e ítems promocionales en alimentos.	
	27	Sensory Cap 4: Perfiles rápidos con consumidores.	Nuevo

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