



Febrero

12.02.20	14.02.20	21 h.	Sevilla	Controles preventivos FSPCA para alimentación humana: PCQI (SEVILLA)
----------	----------	-------	---------	--

Abril

21.04.20	21.04.20	5 h.	Online	Webinar: Curso Etiquetado e información en productos alimenticios. 8ª Ed
23.04.20	23.06.20	90 h.	Online	Curso online: Aplicación del análisis de peligros y puntos de control crítico en I.A. 18ª Ed.

Mayo

12.05.20	13.11.20	250 h.	Online	Curso online: Formación superior en legislación alimentaria. 16ª Ed.
20.05.20	19.06.20	40 h.	Online	Curso online: Nuevas tecnologías para el control de la calidad y seguridad alimentaria

Junio

03.06.20	05.06.20	20 h.	AINIA	Curso avanzado de diseño higiénico de equipos e instalaciones EHEDG 12ª Ed.
----------	----------	-------	-------	---

30.06.20	30.07.20	70 h.	Online	Curso online: Etiquetado e información de productos alimenticios. 22ª Ed.
----------	----------	-------	--------	---

Septiembre

15.09.20	13.11.20	70 h.	Online	Curso online: La innovación a través del análisis sensorial y la investigación del consumidor. 5ª Ed.
----------	----------	-------	--------	---

Octubre

01.10.20	02.10.20	12 h.	AINIA	Curso presencial: Internacionalización y legislación alimentaria: Obligados a entenderse. 6ª Ed.
14.10.20	15.12.20	90 h.	Online	Curso online: Auditoría de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria. 1ª Ed.
21.10.20	21.10.20	6 h.	AINIA	Curso Presencial: Materiales para el contacto con alimentos (verificación del cumplimiento de los requisitos legislativos)
28.10.20	04.12.20	60 h.	Online	Curso online: Calidad para laboratorios de microbiología del sector agroalimentario. 4ª Ed

Noviembre

05.11.20	05.11.20	9 h.	AINIA	Curso presencial: Fundamentos de microencapsulación de ingredientes y principios activos
09.11.20	09.11.20	21 h.	AINIA	Controles preventivos FSPCA para alimentación humana: PCQI (VALENCIA)
19.11.20	20.11.20	12 h.	AINIA	Curso Presencial: Tratamientos térmicos de alimentos

En próximas fechas ...

- Workshop internacional en materia de información alimentaria facilitada al consumidor y materiales en contacto con alimentos
- Producción y Uso del Biogás Agroindustrial
- Etiquetado e información en productos alimenticios. 8ª Ed (Sevilla)
- Riesgos microbiológicos

Planes de formación a medida ...

Haznos llegar tus inquietudes, diseñamos un plan de formación a tu medida



Paz Seligra

Responsable Técnico de Formación
Dpto. Ventas

[Contactar](#)

- [Suscríbete a nuestra actividad formativa, eventos y networking](#)

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

