

PROGRAMA DE SEMINARIOS Y CURSOS 2012

SERVICIO • EXPERIENCIA • COMPROMISO • RIGOR - CONFIDENCIALIDAD • SATISFACCIÓN • INNOVACIÓN

MES	DÍA/S	AREA	CONTENIDO	HORAS LECTIVAS	LUGAR
Febrero	1	Legislación alimentaria	Seminario Reglamento de información al consumidor Curso nuevo!	3.30	Barcelona
Marzo	15	Sensorial	Jornada práctica de entrenamiento de catadores Curso nuevo!	6	Barcelona
	28-29	Sensorial	Curso: El análisis sensorial en la industria alimentaria	12	Madrid
Abril	17	Seguridad alimentaria	Curso para formadores internos de manipuladores de alimentos Curso nuevo!	6	Madrid
	18-19	Seguridad alimentaria	Curso de auditores internos de calidad y seguridad alimentaria: IFS, BRC, ISO22000, ISO9001..	14	Madrid
	18		Módulo 1: Sistemas de Gestión de la Seguridad alimentaria	7	
	19		Módulo 2: Auditorías de la calidad y seguridad alimentaria	7	
	24	Seguridad alimentaria	Curso para formadores internos de manipuladores de alimentos Curso nuevo!	6	Sevilla
	24	Seguridad alimentaria	Curso BRC v 6. Requisitos y novedades Curso nuevo!	7	Barcelona
	25-26	Tecnología de procesos	Destrucción térmica de microorganismos en procesos de pasterización y esterilización	13	Barcelona
	Mayo	3	APPCC	Curso de formación de gestores y técnicos de APPCC	7
16		APPCC	Curso de formación de gestores y técnicos de APPCC	7	Barcelona
22		Seguridad alimentaria	Curso para formadores internos de manipuladores de alimentos	6	Barcelona
23-24		Seguridad alimentaria	Curso de auditores internos de calidad y seguridad alimentaria: IFS, BRC, ISO22000, ISO9001..	14	Barcelona
23			Módulo 1: Sistemas de Gestión de la Seguridad alimentaria	7	
24			Módulo 2: Auditorías de la calidad y seguridad alimentaria	7	
30		APPCC - Sector Pesca	Curso de Seguridad Alimentaria y APPCC, en empresas del sector de la pesca	7	Barcelona
31		Tecnología de procesos	Curso sobre la validación de procesos y operaciones alimentarias	6	Madrid
Junio	5	Seguridad alimentaria	Curso IFS Foods v 6. Requisitos y novedades Curso nuevo!	7	Barcelona
Septiembre	26-27	Sensorial	Curso: El análisis sensorial en la industria alimentaria	12	Barcelona
Octubre	17-18	Química	Curso de control químico de alimentos para no químicos	13	Barcelona
	24	APPCC	Curso de formación de gestores y técnicos de APPCC	7	Barcelona
	24-25	Legislación alimentaria	Curso de etiquetado alimentario	12	Sevilla
	25	Seguridad alimentaria	Curso IFS Foods v 6. Requisitos y novedades Curso nuevo!	7	Barcelona
	30	APPCC - Sector Frío	Curso APPCC en productos refrigerados, congelados y ultracongelados Curso nuevo!	7	Barcelona
	31	Innovación y Tecnología	Vida comercial de los alimentos: casos prácticos	7	Madrid
Noviembre	7-8	Seguridad alimentaria	Curso de auditores internos de calidad y seguridad alimentaria: IFS, BRC, ISO22000, ISO9001..	14	Sevilla
	7		Módulo 1: Sistemas de Gestión de la Seguridad alimentaria	7	
	8		Módulo 2: Auditorías de la calidad y seguridad alimentaria	7	
	8	Sensorial	Curso avanzado Análisis Sensorial: Gestión de un panel de catadores interno Curso nuevo!	7	Barcelona
	13-14-15	Microbiología	Curso de control microbiológico de alimentos para no microbiólogos Edición especial!	19	Barcelona
	13-14		Módulo 1: Control microbiológico y casos prácticos	13	
	15		Módulo 2: Muestreo y control de los procesos	6	
	14-15	Legislación alimentaria	Curso de etiquetado alimentario	12	Madrid
	20	Tecnología de procesos	Curso de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones	6	Barcelona
	21-22	Seguridad alimentaria	Curso de auditores internos de calidad y seguridad alimentaria: IFS, BRC, ISO22000, ISO9001..	14	Barcelona
	21		Módulo 1: Sistemas de Gestión de la Seguridad alimentaria	7	
22		Módulo 2: Auditorías de la calidad y seguridad alimentaria	7		
27	Seguridad alimentaria	Food Defense Curso nuevo!	6	Barcelona	
28-29	Legislación alimentaria	Curso de etiquetado alimentario	12	Barcelona	
28-29	Sensorial	Curso: El análisis sensorial en la industria alimentaria	12	Sevilla	

MÁS INFORMACIÓN: www.silliker.es - Natalia Serrano (nserrano@silliker.es)
INSCRIPCIONES: Pilar Matesanz (pmatesanz@silliker.es)



Silliker Ibérica S.A.

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. Dos de Maig 273-275 · 08025 Barcelona · Tel. 934 501 262 · Fax 934 350 951