Sector Alimentario - España

42 cursos publicados · Actualizado el 9 de noviembre de 2026

Aditivos en la Industria Alimentaria
Análisis Sensorial en la Industria Alimentaria: aplicaciones prácticas
Auditor Interno de Sistemas de Seguridad Alimentaria
BRC Food versión 9
Calidad en Laboratorios de Microbiología del sector agroalimentario
Características y Tratamiento del Agua para la elaboración de bebidas sin alcohol
Control Microbiológico Ambiental en la Industria Alimentaria
Control Microbiológico de Superficies y Aire en Plantas Productoras de Alimentos
Control y Prevención del Fraude Alimentario (Food Fraud)
Diseño Racional y Optimización de Plantas Procesadoras de Alimentos
Diseño Sanitario de Instalaciones de Producción de alimentos
Diseño y desarrollo de Manuales de Calidad en la Industria Alimentaria
Diseño y desarrollo de Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria: Autocontrol y Planes de Prerrequisitos
Diseño, implantación y seguimiento de un Plan de Cultura de Inocuidad
Economía Circular en la industria alimentaria
Estrategias Preventivas para la Inocuidad Alimentaria
Etiquetado Alimentario de productos envasados (Reglamento UE 1169/2011)
Gestión de la Producción en la Industria Cárnica
Gestión de no Conformidades y Acciones Correctivas en la industria alimentaria
Gestión Integral del Sistema APPCC en la industria alimentaria
Gestión Operativa y Estratégica de Laboratorios de Análisis de Alimentos
Herramientas estadísticas, Metodología de los 5 porqués y Análisis de causa raíz en la Norma BRCGS V9
Identificación y gestión de Contaminantes Químicos en la industria alimentaria
Identificación y Gestión de los Costes Ocultos en empresas alimenticias
Implantación de la Norma IFS Food Versión 8
Implantación Práctica del Esquema FSSC 22000 Versión 7
Internacionalización de Productos Alimentarios
Key Account Management en empresas agroalimentarias
La Biotecnología aplicada a la Producción y Conservación de Alimentos
Limpieza, Desinfección y Prevención de la Listeria en la industria alimentaria
Manejo y gestión de Alérgenos y Compuestos Tóxicos en la industria alimentaria
Mejora de la Productividad en la Industria Alimentaria
Norma ISO 17025
Norma Medioambiental ISO 14001:2015 para el Sector Alimentario
Normativa FDA en Materia Alimentaria
Packaging Alimentario Sostenible: diseño, materiales y aplicación práctica
Planificación y desarrollo de Nuevos Productos alimentarios

Planificación y Gestión de Proyectos I+D+I en la Industria Alimentaria

Prevención de la Contaminación Cruzada en la industria y la restauración alimentaria

Protocolos de Limpieza e Higienización en la Industria Alimentaria

Seguridad Alimentaria en la Industria Láctea y Quesera

Tecnología para el Procesamiento Térmico de alimentos