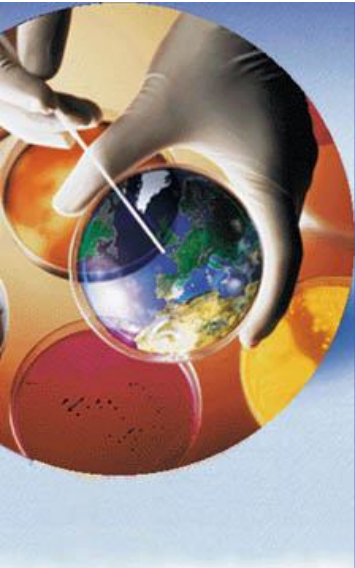


EGInfo



Cursos a desenvolver brevemente:

Análise Sensorial Ferramenta na Indústria Alimentar

Vila Nova de Gaia
Com presença de Dolors Santos
Directora Adjunta do departamento de
Análise Sensorial da Silliker Ibérica

Programa detalhado e ficha de inscrição em anexo ou
em www.silliker.pt

1 e 2
Outubro
2008

NP EN ISO 22000 Gestão da Segurança Alimentar

16 horas
A realizar nas nossas instalações de Vila Nova de Gaia

25 e 26
Setembro
2008

Programa detalhado e ficha de inscrição em
www.silliker.pt

Outras acções a
desenvolver intra e inter
empresas
Consulte programas em www.silliker.pt

NP EN ISO
9001

NP EN ISO
17025

HACCP
auditorias e
implementação
de sistemas

Higiene e
Segurança
Alimentar

HSA no
sector das
carnes
C. manipulador

Rotulagem

Laboratórios
Rotulagem
Análise Sensorial
Auditorias
Consultoria
Formação
Legislação

NESTA EDIÇÃO
Formação