



Precios especiales

Desempleados, colegiados, entidades colaboradoras y exalumnos.



Formación **online**, sin horarios y con apoyo de un tutor para resolución de dudas.



Cursos gratuitos para trabajadores y **bonificables para la empresa**. Realizamos las gestiones con FUNDAE sin coste.



Posibilidad de otras **fechas**. Consúltanos para realizar algún curso en otra fecha.

Cursos acreditados por el Sistema Nacional de Salud para profesiones sanitarias



Haciendo click en cada curso se puede consultar que profesiones reciben los créditos de formación continuada (CFC).



Curso Experto Etiquetado Alimentario

500 horas
100% online

NUEVO CURSO



CURSO ONLINE

Etiquetado de los alimentos de origen animal

Simbiosis, S. Coop. Galega

5 MARZO - 11 JUNIO
5,9 CFC - 50 HORAS



CURSO ONLINE

Tenencia de perros potencialmente peligrosos

Simbiosis, S. Coop. Galega

11 MARZO - 28 MAYO
2,4 CFC - 20 HORAS



CURSO ONLINE

Planes Generales de Higiene y autocontroles basados en APPCC en restaurantes y comedores colectivos

Simbiosis, S. Coop. Galega

13 MARZO - 10 JUNIO
3,9 CFC - 30 HORAS



CURSO ONLINE

Plan de cultura de seguridad alimentaria
según requisitos de normas IFS, BRCGS y FSSC 22000

Simbiosis, S. Coop. Galega

6 MARZO - 28 ABRIL
15 HORAS



CURSO ONLINE

Declaraciones voluntarias y marketing en el etiquetado alimentario

Simbiosis, S. Coop. Galega

9 MARZO - 15 JUNIO
50 HORAS



CURSO ONLINE

APPCC
y Planes Generales de Higiene

Simbiosis, S. Coop. Galega

17 MARZO - 30 ABRIL
30 HORAS



CURSO ONLINE

Bioestadística Práctica

Simbiosis, S. Coop. Galega

16 MARZO - 5 MAYO
3 CFC - 25 HORAS

NUEVO CURSO

EXPERTO EN ETIQUETADO ALIMENTARIO 500 HORAS – 100 % ONLINE



FORMACIÓN 100 % ONLINE, SIN HORARIOS FIJOS, PARA QUE CADA ALUMNO AVANCE A SU PROPIO RITMO Y SIEMPRE CON APOYO DOCENTE Y TUTORIAL.

 **MARZO 2026**

Formación esencial para profesionales del sector alimentario que deseen especializarse en el desarrollo y la revisión del etiquetado de productos.

Programa completo actualizado y práctico con contenidos estructurados y progresivos, desde fundamentos hasta casos complejos, con un enfoque técnico y práctico. Con infografías, esquemas y + de 100 ejemplos de etiquetas descargables de todos los sectores.

Este curso ofrece una formación rigurosa y aplicada, que combina legislación, casos prácticos y ejemplos sectoriales. Su objetivo es capacitar al alumno para diseñar, interpretar y validar etiquetas alimentarias que cumplan con los requisitos legales y, al mismo tiempo, se conviertan en un factor de diferenciación y valor competitivo en el mercado.



Se puede consultar toda la información en nuestra web en la agenda:
<https://www.cooperativasimbiosis.com/agenda-aa/>

info@cooperativasimbiosis.com - www.cooperativasimbiosis.com