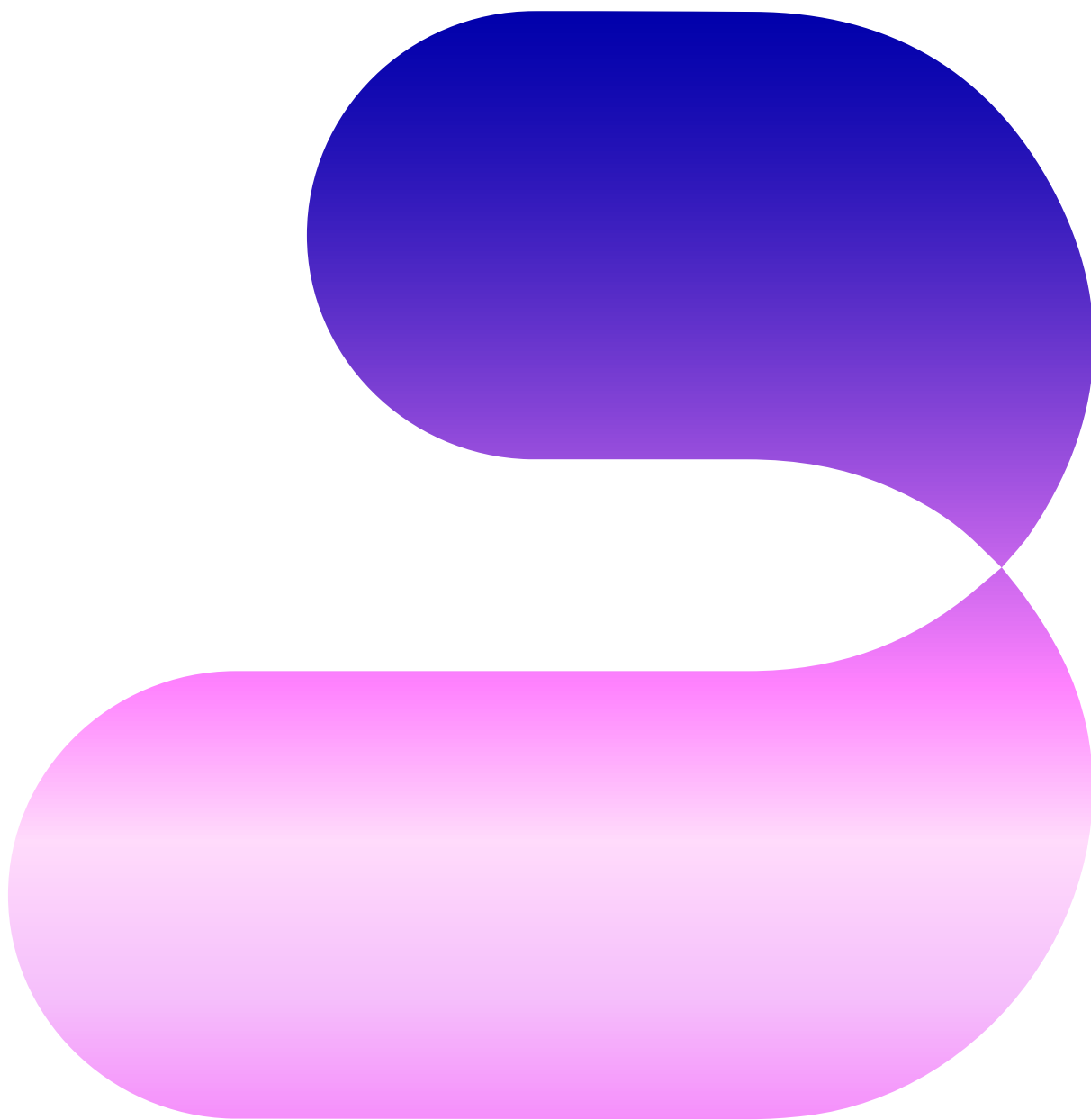




Formación que transforma

Cursos para profesionales
de la seguridad alimentaria



¿POR QUÉ FORMARTE CON BIOSER?

Si trabajas en calidad o seguridad alimentaria, sabes que **formar a tu equipo** ya no es solo una exigencia normativa: **es una decisión estratégica**.

En Bioser te ofrecemos formación diseñada por especialistas, con un enfoque práctico, riguroso y directamente aplicable. Porque la inocuidad alimentaria no se enseña con teoría: se construye desde la experiencia.

Porque cumplir con la normativa no es suficiente: hay que crear cultura de inocuidad, impulsar resultados y generar confianza.

- Más de 40 años acompañando a la industria agroalimentaria
- Valoración de 4.7/5 entre más de 175 empresas
- Modalidades Abierto (*streaming* en directo), presencial y a medida
- Bonificables por FUNDAE (podemos gestionar por ti)

Todas nuestras fórmulas incluyen 1h de consultoría gratuita por curso, con soluciones para la implantación real.

Porque no solo formamos: te ayudamos a aplicar lo aprendido desde el primer día.

¿CÓMO SON NUESTRAS FORMACIONES?

Cursos prácticos, impartidos por especialistas, centrados en resolver retos reales del sector.

- En directo: en *streaming* o presenciales
- Micrófonos abiertos para resolver dudas al momento
- Casos reales, herramientas aplicables y enfoque operativo
- Adaptables a las necesidades de tu equipo y tu sector

¿CÓMO PUEDES FORMARTE CON BIOSER?

Formación, acompañamiento y soluciones todo el año.



Cursos calendarizados



Cursos Incompany



Cuota anual de formación



Módulos especializados



Cursos en formato e-learning

Una sola empresa, múltiples necesidades.

Además de la posibilidad de inscribirte en cursos individuales, en Bioser ofrecemos nuevas fórmulas para que tu equipo tenga acceso continuado a la formación y al soporte que necesita para avanzar

► **CURSOS CALENDARIZADOS** (formato clásico)

- Formación programada a lo largo del año
- Formato abierto, (*streaming* en directo)
- Temáticas clave: monitoreo ambiental, gestión de alérgenos, protocolos GFSI, APPCC, etc.

► **CURSOS IN COMPANY**

- Formación personalizada, diseñada específicamente según tus necesidades
- Impartida en tus instalaciones (o en streaming privado para tu equipo)
- Contenidos ajustados al sector, procesos, productos y grado de madurez de tu sistema de gestión
- Ideal para capacitar a equipos completos, alinear criterios internos o resolver problemáticas concretas

Para equipos que buscan una formación 100% adaptada.

► **CUOTA ANUAL DE FORMACIÓN** (Ref. 182808001) - **¡NUEVO!**

- Acceso libre a todos los cursos del catálogo
- Hasta 3 participantes de tu empresa por curso
- 5h de consultoría
- 5% de descuento en contratación de otros servicios

Para equipos que apuestan para resolución de dudas relacionadas con la formación.

► **MÓDULOS ESPECIALIZADOS - ¡NUEVO!**

- Gestión de alérgenos (Ref. 182806001) incluye 2 cápsulas (2h) + 1 curso de 4h
- Monitoreo ambiental (Ref. 182807001): incluye 4 cápsulas (2h /cápsula)

Ideales para reforzar competencias clave de manera rápida, práctica y en profundidad.

► **CURSOS EN FORMATO E-LEARNING ¡NUEVO FORMATO!**

- Formación asincrónica, flexible y directa
- Ideal para equipos distribuidos o con poca disponibilidad horaria
 - Buenas Prácticas de Fabricación (Ref. 182809001)
 - APPCC: aplicación práctica en la industria alimentaria (Ref. 182810001)
 - Métodos de análisis en microbiología: Formación Esencial para tu Laboratorio (Ref. 182811001)

Más cursos disponibles próximamente

► **OFERTA FORMATIVA ESTRUCTURADA POR ÁREAS**

A continuación, encontrarás todos los cursos disponibles, clasificados en tres grandes áreas:

- Calidad y seguridad alimentaria
- Protocolos GFSI (somos IFS Training Providers)
- Laboratorios de análisis

Todos los cursos son bonificables por FUNDAE y pueden impartirse también in company.

CURSOS 2026

CATÁLOGO DE CURSOS

Calidad y seguridad alimentaria

· CULTURA DE INOCUIDAD – DEL DISCURSO A LA PRÁCTICA	#09
· <i>LISTERIA</i> MONOCYTOGENES: HERRAMIENTAS PARA GARANTIZAR LA VIDA ÚTIL	#09
· GESTIÓN DE ALÉRGENOS: ¿CÓMO VALIDAR TU PLAN?	#10
· GESTIÓN DE ALÉRGENOS: PLAN DE MONITOREO AMBIENTAL	#10
· DESPERDICIO ALIMENTARIO: CONSTRUYE TU PLAN	#11
· TALLER PRÁCTICO PARA REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO	#11
· PATÓGENOS BAJO CONTROL: NUEVAS TENDENCIAS Y ESTRATEGIAS DE ANÁLISIS	#12
· FORMACIÓN APPCC – TALLER PRÁCTICO	#12
· ANÁLISIS DE TENDENCIAS DEL PLAN DE MONITOREO AMBIENTAL (PMA)	#13
· CONSTRUYE TU PLAN DE MONITOREO AMBIENTAL (PMA)	#13
· MONITOREO AMBIENTAL (PMA): MICROORGANISMOS INDICADORES Y PATÓGENOS	#13
· LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: EL PRIMER PASO DE UNA PRODUCCIÓN SEGURA	#14
· ¡GARANTIZA TU LIMPIEZA! VALIDACIÓN EXPRESS	#14
· BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (BPF)	#15
· MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA: VALIDA LA VIDA ÚTIL	#15
· <i>LISTERIA</i> COMPLIANCE READY – CUMPLIMIENTO LEGAL	#15
· LAS 3 V: VALIDACIÓN, VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	#16
· FOOD DEFENSE – DISEÑO DE UN PLAN EFICAZ	#16
· PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO	#16

· FORMACIÓN OFICIAL PCQI. PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD	#17
· APPCC – APLICACIÓN PRÁCTICA EN INDUSTRIA ALIMENTARIA	#17
· MÓDULO ESPECIALIZADO - GESTIÓN DE ALÉRGENOS	#18
· MÓDULO ESPECIALIZADO - MONITOREO AMBIENTAL	#18
· CURSO E-LEARNING BPF	#19
· CURSO E-LEARNING APPCC	#19
· TOP 5 DE NO CONFORMIDADES GFSI Y ACCIONES CORRECTIVAS EFICACES	#19

PROTOCOLOS GFSI Y NORMATIVAS. TU HOJA DE RUTA HACIA LA CERTIFICACIÓN

Cursos oficiales y formaciones clave para el cumplimiento normativo

· FSSC 22000 v6 – FUNDAMENTOS Y REQUISITOS	#20
· BRCCS FOOD SAFETY v9 – CLAVES PARA LA CERTIFICACIÓN	#20
· BRCCS PACKAGING v7 – CAMBIOS, RETOS Y SOLUCIONES	#21
· IFS FOOD v8 – CURSO OFICIAL IFS ACADEMY	#21
· TRANSICIÓN DE ISO 22000 A FSSC 22000	#21
· CURSO DE AUDITOR INTERNO – NORMAS GFSI	#22
· AUDITORÍAS A PROVEEDORES – CONTROL EFICAZ DE TU CADENA DE SUMINISTRO	#22
· IFS BROKER v3.2 – REQUISITOS Y APLICACIÓN PRÁCTICA	#23
· IFS LOGISTICS v3 – SEGURIDAD ALIMENTARIA EN TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	#23
· IFS ESG – SOSTENIBILIDAD ESTRATÉGICA	#23

- GESTIÓN AVANZADA DE ALÉRGENOS: REQUISITOS GFSI Y SOLUCIONES #24
- CULTURA DE INOCUIDAD EN ACCIÓN – TALLER PRÁCTICO #24
- LEAN4FOOD: EFICIENCIA Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA #24

LABORATORIOS DE ANÁLISIS ALIMENTARIO

Cursos técnicos y prácticos para profesionales de laboratorio y calidad.

- MÉTODOS DE ANÁLISIS EN MICROBIOLOGÍA #25
- MÉTODOS DE ANÁLISIS EN MICROBIOLOGÍA - NIVEL AVANZADO #25
- BIOLOGÍA MOLECULAR PARA LABORATORIOS #26
- SECUENCIACIÓN GENÓMICA: LLEVA EL CONTROL DE TU INSTALACIÓN
AL SIGUIENTE NIVEL #26
- VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS DE LABORATORIO #26
- LEAN LAB – LABORATORIO EFICIENTE Y ORIENTADO AL CLIENTE #27
- DEFINICIÓN DE INDICADORES SQDCP EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA #27
- CURSO E-LEARNING MÉTODOS DE ANÁLISIS EN MICROBIOLOGÍA #27
-
- FORMACIÓN A MEDIDA / IN COMPANY #28
- PREGUNTAS FRECUENTES Y CÓMO INSCRIBIRSE #28

CATÁLOGO COMPLETO DE CURSOS

Calidad y seguridad alimentaria

► **CULTURA DE INOCUIDAD - DEL DISCURSO A LA PRÁCTICA** (Ref.: 182729001)

Duración: 4h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 22/01/2026

Integra la cultura de la inocuidad de forma real y demostrable en tu empresa.

No más frases teóricas: te ayudamos a aplicarlo con ejemplos claros.

- Dinámicas para evaluar el nivel cultural del equipo
- Recomendaciones para crear un plan documentado realista
- Material práctico para presentar ante auditorías

► **LISTERIA MONOCYTOGENES: HERRAMIENTAS PARA GARANTIZAR LA VIDA ÚTIL** (Ref.: 182794001)

Duración: 5h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 29/01/2026 y 30/04/2026

Este curso te proporcionará las bases necesarias para:

- Ayudarte a adaptar tus procesos, métodos y protocolos para cumplir con la nueva legislación aplicable en referencia a *Listeria monocytogenes*.
- Diseñar un plan de Challenge Test sólido y conforme a la normativa.
- Validar la vida útil de tus productos en base a los nuevos requisitos legales.

► **GESTIÓN DE ALÉRGENOS: ¿CÓMO VALIDAR TU PLAN?** (Ref.: 182774001)

Duración: 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 05/02/2026

Métodos de validación para garantizar que el plan de alérgenos implementado funciona de manera efectiva y cumple con la rigurosidad de los estándares GFSI.

- Análisis de puntos críticos y validación de limpieza específica
- Estrategias para prevenir contaminación cruzada en entornos complejos
- Plantillas y esquemas prácticos para aplicar directamente

► **GESTIÓN DE ALÉRGENOS: PLAN DE MONITOREO AMBIENTAL** (Ref.: 182802001)

Duración: 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 19/03/2026

Taller práctico enfocado a diseñar e implementar de forma eficaz un plan de monitoreo ambiental con relación a la gestión de alérgenos.

- Enfoque práctico para integrar la gestión de alérgenos en el plan de monitoreo ambiental
- Criterios técnicos y herramientas para una toma de decisiones basada en el riesgo.
- Capacidad para interpretar resultados y aplicar acciones correctivas eficaces

► **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: EL PRIMER PASO DE UNA PRODUCCIÓN SEGURA**

(Ref.: 182732001)

Duración: 4h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 03/06/2026

Este curso revisa los fundamentos técnicos, normativos y operativos de la limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Está diseñado para responsables de producción, calidad y mantenimiento que buscan reforzar sus programas de higiene y garantizar la seguridad en toda la cadena de producción. Al finalizar, podrás:

- Aplicar las mejores prácticas de limpieza y desinfección conforme a la normativa vigente.
- Optimizar la instauración de protocolos de higiene en tus procesos productivos.
- Prevenir riesgos microbiológicos y asegurar una producción más eficiente y segura.

► **¡GARANTIZA TU LIMPIEZA! VALIDACIÓN EXPRESS** (Ref.: 182770001)

Duración: 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 23/09/2026

Taller técnico y directo para validar la eficacia de la limpieza y desinfección en tus líneas de producción.

Complemento práctico ideal tras el curso completo de limpieza.

- Aplicación real de métodos de verificación como ATP
- Interpretación de resultados y criterios de aceptación
- Recomendado para responsables de calidad y producción

► **DESPERDICIO ALIMENTARIO: CONSTRUYE TU PLAN** (Ref.: 182796001)

Duración: 4h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 12/02/2026

Este curso te proporcionará las claves para diseñar e implementar un plan de prevención y reducción del desperdicio alimentario alineado con la normativa vigente y los requisitos de los estándares GFSI. Al finalizar, estarás preparado para:

- Analizar las principales fuentes de desperdicio en tu organización y definir medidas de control.
- Desarrollar un plan de prevención y reducción adaptado a tu realidad productiva.
- Asegurar el cumplimiento normativo, la eficiencia operativa y la protección del consumidor.

► **TALLER PRÁCTICO PARA REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO** (Ref.: 182798001)

Duración: 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 11/06/2026

Taller práctico sobre cómo implementar un plan de prevención y reducción. A través de ejemplos aplicados y dinámicas interactivas aprenderás a:

- Aplicar de forma operativa las herramientas de prevención y reducción del desperdicio en tu planta.
- Analizar casos prácticos y diseñar medidas correctivas adaptadas a tu realidad.
- Consolidar un plan eficaz que priorice el cumplimiento normativo y la eficiencia productiva.

► **PATÓGENOS BAJO CONTROL: NUEVAS TENDENCIAS Y ESTRATEGIAS DE ANÁLISIS**

(Ref.: 182728001)

Duración: 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 19/02/2026

Este curso te permitirá conocer las soluciones tecnológicas más avanzadas para reforzar el control microbiológico en la industria alimentaria. Revisaremos técnicas de biología molecular, secuenciación genómica y métodos de tipificación de patógenos que te ayudarán a:

- Detectar y caracterizar patógenos con mayor rapidez y precisión.
- Aplicar nuevas tecnologías para fortalecer tu plan de control microbiológico.
- Responder de forma ágil y eficaz ante incidentes que comprometan la seguridad alimentaria.

► **FORMACIÓN APPCC – TALLER PRÁCTICO** (Ref.: 182763001)

Duración: 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 23/04/2026

¡Saca el máximo partido de tu plan APPCC!

A través de casos prácticos, comprende los pilares de un buen plan de autocontrol. Diseñado para equipos nuevos, personal operativo o como actualización rápida del sistema.

- Análisis de ejemplos reales y toma de decisiones en grupo
- Identificación de puntos críticos y medidas preventivas
- Ideal como introducción al curso de APPCC de 4 horas

► **ANÁLISIS DE TENDENCIAS DEL PLAN DE MONITOREO AMBIENTAL (PMA)**

(Ref.: 182805001)

Duración: 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 21/05/2026

Aprende a detectar de manera temprana cambios o anomalías que podrían convertirse en impactos negativos si no se gestionan a tiempo.

- Identificación de patrones y tendencias en los datos de monitoreo ambiental
- Definición de acciones basadas en evidencias y tendencias reales
- Mejora en la comunicación de resultados

► **CONSTRUYE TU PLAN DE MONITOREO AMBIENTAL (PMA)** (Ref.: 182727001)

Duración: 4h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 22/04/2026 y 22/10/2026

Aprende a diseñar un programa de monitoreo ambiental ajustado a los estándares GFSI (IFS, BRCGS, FSSC 22000), con una visión técnica y estratégica.

- Conecta teoría normativa y aplicación real
- Criterios clave para definir puntos de muestreo y frecuencia
- Herramientas para integrar el PMA en tu sistema de autocontrol

► **MONITOREO AMBIENTAL (PMA): MICROORGANISMOS INDICADORES Y PATÓGENOS**

(Ref.: 182804001)

Duración: 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 18/06/2026

Taller práctico enfocado a diseñar e implementar de forma eficaz un plan de monitoreo ambiental considerando los microorganismos indicadores y patógenos más relevantes.

- Criterios técnicos y herramientas para una toma de decisiones basada en el riesgo.
- Capacidad para interpretar resultados y aplicar acciones correctivas eficaces.
- Optimiza tu plan de monitoreo ambiental sin reducir el control.

► **BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (BPF)** (Ref.: 182743001)

Duración: A medida

Modalidad: In company

Curso imprescindible para sensibilizar al personal operativo y reforzar la cultura de la inocuidad desde el día a día.

Ideal para formar equipos de planta de forma transversal.

- Ejemplos claros de buenas y malas prácticas
- Personalizable según tus instalaciones y procesos
- Puede formar parte de planes de onboarding

► **MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA: VALIDA LA VIDA ÚTIL** (Ref.: 182770001)

Duración: 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 07/05/2026 y 15/10/2026

Aprende a estimar la vida útil de un producto a partir de modelos predictivos microbiológicos.

Formación técnica dirigida a I+D, calidad y desarrollo de nuevos productos.

- Uso de software y modelos basados en datos reales
- Aplicación a diferentes matrices alimentarias
- Enlace directo con cumplimiento normativo

► **LISTERIA COMPLIANCE READY - CUMPLIMIENTO LEGAL** (Ref.: 182767001) **Duración:** 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 26/03/2026 y 02/07/2026

Asegura que tu empresa cumple con la legislación vigente sobre Listeria monocytogenes.

Formación esencial para empresas que elaboran alimentos listos para el consumo.

- Adaptación a los requisitos del Reglamento UE 2024/2895 que modifica el Reglamento CE 2073/2005
- Validación y verificación de métodos de control
- Ejercicios para rediseñar puntos críticos en procesos de producción

► **LAS 3 V: VALIDACIÓN, VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN** (Ref.: 182778001)

Duración: 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 16/07/2026

Aprende a aplicar las 3 “V” de forma diferenciada y eficaz en tus sistemas de calidad. Imprescindible para responsables de sistemas APPCC y normas GFSI.

- Ejercicios comparativos y toma de decisiones por fases
- Detección de errores comunes en auditorías externas
- Aplicación práctica sobre procesos reales de planta

► **FOOD DEFENSE - DISEÑO DE UN PLAN EFICAZ** (Ref.: 182781001)

Duración: 4h

Modalidad: In company

Protege tu empresa de actos malintencionados con un plan de Food Defense sólido y operativo.

Adaptado a los requisitos de IFS, BRCGS y FSSC 22000.

- Identificación de amenazas y puntos sensibles en tu planta
- Creación del plan paso a paso, con plantilla incluida
- Ejercicios de simulación y análisis de escenarios

► **PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO** (Ref.: 182788001)

Duración: 4h

Modalidad: In company

Evita que tu empresa se vea implicada en incidentes de fraude.

Curso clave para responsables de calidad, compras y seguridad alimentaria.

- Identificación de vulnerabilidades según norma VACCP y GFSI
- Casos reales y cómo detectarlos a tiempo
- Enlace con proveedores, documentación y control interno

► **FORMACIÓN OFICIAL PCQI. PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD**
(Food Safety Preventive Controls Alliance) (Ref.: 182782001)

Duración: 20h

Modalidad: In company

Cualifica al personal de tu organización como PCQI y cumple con los requisitos legales para exportar a EE.UU.

Curso oficial para cumplir con el requisito PCQI bajo la FSMA de EE.UU.

Necesario para exportar productos alimentarios a Estados Unidos.

- Formación acreditada con reconocimiento internacional
- Desarrollo completo de un Food Safety Plan con controles preventivos
- Obligatorio para empresas que exportan a EE.UU.

► **APPCC – APLICACIÓN PRÁCTICA EN INDUSTRIA ALIMENTARIA** (Ref: 182744001)

Duración: 4h

Modalidad: In company

Conviértete en el referente de seguridad alimentaria en tu empresa. Rediseña tu plan APPCC con una visión clara, práctica y alineada con los estándares GFSI más exigentes.

- Aplicación práctica con simulaciones reales de auditoría (adaptado a los criterios de IFS, BRC y FSSC)
- Identificación de fallos comunes y cómo anticiparse a ellos
- Ideal para responsables de calidad y técnicos de planta que buscan más control y menos papel

► **MÓDULO ESPECIALIZADO - GESTIÓN DE ALÉRGENOS** (Ref.: 182806001)

Duración: 8h (2 cápsulas de 2h + 1 curso de 4h)

Modalidad: online en directo

Este módulo ofrece una formación completa y progresiva sobre cómo diseñar, validar y verificar un plan eficaz de gestión de alérgenos. Ideal para responsables de calidad que buscan seguridad y confianza ante auditorías y riesgos reales.

- Profundiza en el monitoreo ambiental específico para alérgenos
- Aprende a validar tu plan mediante ejemplos y casos prácticos
- Estructura en cápsulas + curso que facilita la implantación progresiva

Puedes ampliar información de cada una de las formaciones del módulo:

- 182802001
- 182774001
- 182726001

► **MÓDULO ESPECIALIZADO - MONITOREO AMBIENTAL** (Ref: 182807001)

Duración: 8h (4 cápsulas de 2h)

Modalidad: online en directo

Este módulo reúne cuatro cápsulas formativas que abordan de forma práctica y aplicada todos los aspectos clave del plan de monitoreo ambiental. Una formación compacta, pensada para reforzar competencias y mejorar la implantación y seguimiento del PMA.

- Cubre desde diseño del plan hasta análisis de tendencias y puntos críticos
- Incluye cápsulas específicas sobre indicadores y patógenos
- Ideal para actualizar conocimientos y reforzar el cumplimiento normativo

Puedes ampliar información de cada una de las cápsulas: 182802001

- 182804001
- 182769001
- 182805001

► **CURSO E-LEARNING BPF** (Ref.: 182809001)

Modalidad: e-learning (asincrónico)

Este curso ofrece una visión clara y actualizada sobre las Buenas Prácticas de Fabricación en la industria alimentaria. Una formación esencial para todos los perfiles que intervienen en el proceso productivo.

- Ideal para nuevos incorporados y planes de formación anual obligatoria
- Disponible en cualquier momento, desde cualquier dispositivo

► **CURSO E-LEARNING APPCC** (Ref: 182810001)

Modalidad: e-learning (asincrónico)

Una formación diseñada para reforzar el conocimiento práctico del sistema APPCC, con ejemplos aplicados, casos reales y una guía paso a paso para implantar o revisar tu plan.

- Aprende a adaptar tu APPCC a los requisitos GFSI
- Contenido visual, ejercicios prácticos incluidos

► **TOP 5 DE NO CONFORMIDADES GFSI Y ACCIONES CORRECTIVAS EFICACES**

(Ref.: 182801001)

Duración: 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 03/12/2026

Este curso práctico te permitirá conocer las 5 no conformidades más frecuentes en las auditorías de los diferentes estándares GFSI y cómo abordarlas de manera eficaz. Al finalizar, estarás capacitado para:

- Identificar las principales no conformidades que afectan a la certificación GFSI.
- Definir acciones correctivas sólidas que garanticen el cumplimiento.
- Impulsar la mejora continua y reducir riesgos en futuras auditorías.

Protocolos GFSI y normativas

Tu hoja de ruta hacia la certificación

Cursos oficiales y formaciones clave para el cumplimiento normativo

► **FSSC 22000 v6 – FUNDAMENTOS Y REQUISITOS** (Ref.: 182725001)

Duración: 7h

Modalidad: In company

Conoce los cambios introducidos en la versión 6 y los requisitos clave para alcanzar la certificación.

Diseñado para empresas que quieren implantar o mantener su sistema FSSC 22000 actualizado.

- Análisis detallado de los requisitos de ISO 22000 + ISO TS 22002-1 + requisitos adicionales
- Enlace entre cultura de inocuidad y liderazgo en seguridad alimentaria
- Ideal para responsables de sistemas integrados y exportación

► **BRCGS FOOD SAFETY v9 – CLAVES PARA LA CERTIFICACIÓN** (Ref.: 182723001)

Duración: 7h

Modalidad: In company

Conoce los principales cambios y requisitos para implantar o renovar con éxito la certificación BRCGS Food Safety.

Curso práctico enfocado a responsables de calidad y auditores internos.

- Explicación clara del enfoque BRCGS: cultura, trazabilidad y gestión de riesgos
- Revisión de no conformidades frecuentes y cómo prevenirlas
- Acceso a recursos y checklist de autoevaluación

► **BRCGS PACKAGING v7 – CAMBIOS, RETOS Y SOLUCIONES** (Ref.: 182748001)

Duración: 4h

Modalidad: In company

Prepárate para la transición a la versión 7 del estándar BRCGS Packaging.

Este curso analiza los principales cambios, su impacto operativo y cómo afrontarlos de forma práctica y documentada.

- Comparativa entre versión 6 y 7: lo que cambia y lo que se refuerza
- Claves para adaptar documentación, control de procesos y requisitos de cultura de inocuidad
- Casos reales de aplicación en fábricas de envases primarios y secundarios

► **IFS FOOD v8 – CURSO OFICIAL IFS ACADEMY** (Ref.: 182724001)

Duración: 7h

Modalidad: In company

Curso oficial acreditado por IFS Academy, con materiales originales.

Formación imprescindible para implementar, renovar o auditar según la versión 8 del estándar.

- Formación oficial como IFS Training Providers
- Casos reales de implementación y criterios de evaluación
- Especialmente útil para responsables de calidad, producción y técnicos de auditoría

► **TRANSICIÓN DE ISO 22000 A FSSC 22000** (Ref.: 182725001)

Duración: 4h

Modalidad: In company

Descubre los pasos necesarios para realizar la transición de ISO 22000 a FSSC 22000 de forma ordenada y eficiente.

- Diferencias clave entre ambas normas explicadas paso a paso
- Impacto práctico en tu sistema de gestión existente
- Recursos para facilitar la transición documental y operativa

► **CURSO DE AUDITOR INTERNO – NORMAS GFSI** (Ref.: 182779001)

Duración: 7h

Modalidad: In company

¡Saca el máximo partido de las auditorías internas!

La auditoría interna es una de las herramientas de mejora más importantes dentro de un sistema de gestión. Forma a tu equipo auditor para cumplir con los requisitos de las principales normas de la industria.

Aprende a aplicar los principios y técnicas de la auditoría interna en el contexto de normas como IFS, BRCCS o FSSC 22000.

Imprescindible para reforzar el sistema de control interno de cualquier industria alimentaria.

- Desarrollo completo de una auditoría: planificación, ejecución, informe y seguimiento
- Simulación de entrevistas y análisis de evidencias
- Material descargable y plantillas adaptables a tu organización

► **AUDITORÍAS A PROVEEDORES – CONTROL EFICAZ DE TU CADENA DE SUMINISTRO**

(Ref.: 182780001)

Duración: 7h

Modalidad: In company

¿Lo tienes todo bajo control?

Forma a tu equipo de auditores en la realización de auditorías a proveedor. En este curso aprenderán cómo enfocar una auditoría a proveedor, incidencias habituales en este tipo de auditorías, gestión del plan de acción, etc.

Forma a tu equipo para auditar a proveedores de forma profesional, desde un enfoque preventivo y orientado a resultados.

- Enfoque paso a paso: preparación, criterios, no conformidades y seguimiento
- Taller práctico con ejemplos de incidencias reales
- Útil tanto para compras como para calidad

► **IFS BROKER v3.2 – REQUISITOS Y APLICACIÓN PRÁCTICA** (Ref.: 182783001)

Duración: 4h

Modalidad: In company

Curso diseñado para empresas dedicadas a la intermediación o distribución de productos alimentarios.

Permite entender e implementar los requisitos del estándar IFS Broker.

- Identificación de riesgos en operaciones de compraventa
- Requisitos de trazabilidad, proveedores y documentación
- Incluye plantilla de autodiagnóstico

► **IFS LOGISTICS v3 – SEGURIDAD ALIMENTARIA EN TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO** (Ref.: 182785001)

Duración: 4h

Modalidad: In company

Conoce los requisitos del estándar IFS Logistics para asegurar la inocuidad durante el transporte y almacenamiento.

Especialmente útil para operadores logísticos y empresas con almacenes externos.

- Evaluación de riesgos logísticos y medidas de control
- Exigencias documentales y operativas
- Ejemplos prácticos según tipo de producto o temperatura

► **IFS ESG – SOSTENIBILIDAD ESTRATÉGICA**

(Ref.: 182784001)

Duración: 4h

Modalidad: In company

Curso introductorio al modelo IFS ESG, ideal para empresas que desean alinear su estrategia de sostenibilidad con criterios reconocidos.

- Fundamentos de ESG aplicados al sector alimentario
- Indicadores clave y cómo documentarlos
- Ejercicios de autorreflexión organizativa

► **GESTIÓN AVANZADA DE ALÉRGENOS: REQUISITOS GFSI Y SOLUCIONES**

(Ref.: 182726001)

Duración: 4h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 14/05/2026 y 19/11/2026

Conoce las exigencias de los estándares GFSI y cómo implementar un plan eficaz de gestión de alérgenos desde la recepción hasta el etiquetado.

- Ejemplos de validación y verificación en planta
- Estrategias para prevenir contaminación cruzada en entornos complejos
- Plantillas y esquemas prácticos para aplicar directamente

► **CULTURA DE INOCUIDAD EN ACCIÓN - TALLER PRÁCTICO** (Ref.: 182765001)

Duración: 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 16/04/2026

Más allá de la teoría: cómo poner en práctica y evidenciar la cultura de la inocuidad en tu empresa.

Recomendado para empresas certificadas o en proceso de certificación.

- Dinámicas y ejemplos para evaluar la cultura real del equipo
- Acciones medibles para reforzar compromiso y comunicación
- Aplica los requisitos de IFS, BRCS y FSSC de forma coherente

► **LEAN4FOOD: EFICIENCIA Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

(Ref.: 182797001)

Duración: 4h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 09/07/2026

¡Abre las puertas a la mejora continua!

Descubre los principios básicos de la filosofía Lean y verás como crece y mejora la cultura en calidad e inocuidad de tu organización.

Recomendado para:

- Responsables de producción
- Personal de Calidad
- Supervisores de línea

LABORATORIOS DE ANÁLISIS ALIMENTARIO

Cursos técnicos y prácticos para profesionales de laboratorio y calidad.

Pensados para personal técnico que trabaja en laboratorios de análisis microbiológicos o físico-químicos, tanto internos como externos. Los cursos cubren métodos de análisis, interpretación de resultados, verificación de equipos y optimización de procesos.

► **MÉTODOS DE ANÁLISIS EN MICROBIOLOGÍA – NIVEL ESENCIAL** (Ref.: 182789001)

Duración: 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 10/09/2026

Formación básica para técnicos de laboratorio que se inician en microbiología alimentaria.

Un curso claro y directo con repaso de técnicas clásicas y rápidas.

- Comparativa entre métodos tradicionales, rápidos y automatizados
- Buenas prácticas de muestreo, preparación y análisis
- Ideal como base para perfiles junior o en actualización técnica

► **MÉTODOS DE ANÁLISIS EN MICROBIOLOGÍA**

NIVEL AVANZADO (Ref.: 182721001)

Duración: 5h

Modalidad: In company

Profundiza en el uso, validación e interpretación de los métodos microbiológicos aplicados a alimentos y superficies.

- Criterios de selección de métodos según objetivos y normativa
- Análisis de resultados, incertidumbre y control de calidad interno
- Pensado para responsables de laboratorio o técnicos con experiencia

► **BIOLOGÍA MOLECULAR PARA LABORATORIOS** (Ref.: 182787001)

Duración: 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 08/10/2026

Conoce las técnicas moleculares más utilizadas en microbiología alimentaria y sus aplicaciones en alimentos, aguas y superficies.

- Principios y funcionamiento de técnicas como PCR, LAMP o qPCR
- Criterios para su implantación en el laboratorio
- Casos reales de uso en detección de patógenos o alérgenos

► **SECUENCIACIÓN GENÓMICA: LLEVA EL CONTROL DE TU INSTALACIÓN AL SIGUIENTE NIVEL** (Ref.: 182800001)

Duración: 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 12/11/2026

Este curso te introducirá en los fundamentos y aplicaciones prácticas de la secuenciación genómica (NGS) como herramienta avanzada para el monitoreo ambiental en la industria alimentaria. Al finalizar, podrás:

- Utilizar la NGS para mejorar la detección y caracterización de contaminaciones microbiológicas.
- Aplicar la secuenciación genómica en la trazabilidad y control de patógenos.
- Implementar estrategias de prevención más eficaces en tus instalaciones productivas.

► **VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS DE LABORATORIO** (Ref.: 182773001)

Duración: 3h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 17/09/2026

Aprende a diseñar y documentar un plan eficaz de calibración y verificación de instrumentos críticos de laboratorio.

- Equipos incluidos: termómetros, balanzas, incubadoras, medidores de pH, etc.
- Buenas prácticas y requisitos según ISO 17025 y normas GFSI
- Plantillas de registro y criterios de aceptación incluidos

► **LEAN LAB - LABORATORIO EFICIENTE Y ORIENTADO AL CLIENTE** (Ref.: 249002001)

Duración: 4h

Modalidad: Abierto (streaming en directo)

Fecha: 28/05/2026 y 10/12/2026

Incorpora los principios del Lean Management a tu laboratorio para mejorar plazos, costes, calidad y orientación al cliente.

- Identificación de desperdicios en procesos analíticos
- Herramientas de mejora continua aplicadas al entorno de laboratorio
- Enfoque práctico para equipos multidisciplinares

► **DEFINICIÓN DE INDICADORES SQDCP EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

(Ref.: 182799001)

Duración: 2h

Modalidad: Abierto (*streaming* en directo)

Fecha: 05/11/2026

Este taller práctico te proporcionará una metodología clara para identificar, definir y priorizar indicadores clave de desempeño (KPIs) en plantas alimentarias, alineados con los pilares de la metodología SQDCP (Safety, Quality, Delivery, Cost, People). Al finalizar, estarás preparado para:

- Seleccionar indicadores relevantes para evaluar y mejorar el desempeño de tu planta.
- Aplicar la metodología SQDCP como herramienta de gestión integral.
- Priorizar acciones que impulsen la seguridad, la calidad, la eficiencia y la implicación del equipo.

► **CURSO E-LEARNING MÉTODOS DE ANÁLISIS EN MICROBIOLOGÍA** (Ref.: 182811001)

Modalidad: e-learning (asincrónico)

Una formación imprescindible para técnicos de laboratorio que quieren reforzar su conocimiento en microbiología aplicada. Desde la toma de muestra hasta la interpretación de resultados, pasando por los métodos de análisis más utilizados.

- Formación técnica, clara y adaptada al trabajo diario en laboratorio
- Ejercicios interactivos y recursos audiovisuales

FORMACIÓN A MEDIDA / IN COMPANY

¿Necesitas formar a todo tu equipo de forma personalizada?

Todos nuestros cursos pueden adaptarse a tus necesidades.

Organizamos formaciones In company, presenciales o en streaming, diseñadas para tu realidad.

Escríbenos a bioser@bioser.com o llama al 932 264 477 y cuéntanos qué necesitas.

PREGUNTAS FRECUENTES Y CÓMO INSCRIBIRSE

¿Cómo inscribirse?

Puedes reservar reservar tu plaza directamente en nuestra web o escribirnos a bioser@bioser.com

¿Dudas?

Llámanos al 932 264 477 y te ayudamos a encontrar la formación ideal para tu equipo.

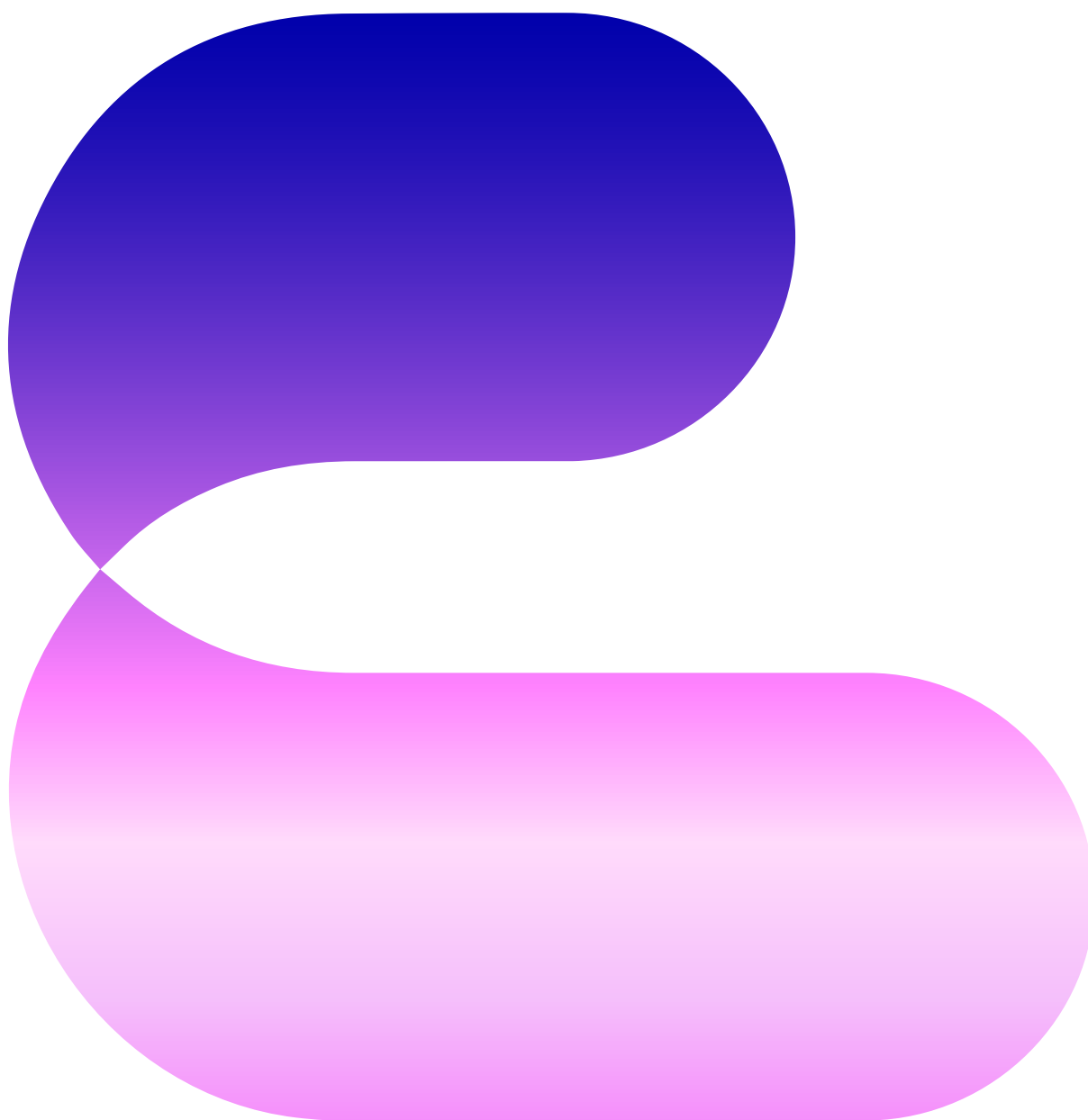
¿Son bonificables los cursos?

Sí, todos. Y si lo deseas, nosotros nos encargamos de gestionar la bonificación por ti (coste de gestión: 10%).

Aviso importante

Todos los cursos están sujetos a un número mínimo de inscritos. Bioser se reserva el derecho a modificar la fecha o modalidad si no se alcanza el mínimo.

Todos los cursos pueden organizarse también en formato in company.



Impulsa tu equipo

Cumple con la normativa.
Refuerza la confianza