

CURSOS 2019

MANIPULACIÓN ALIMENTOS

Los Arcos

anderiz seguridad alimentaria

CONSULTORÍA - FORMACIÓN - SISTEMA APPCC

**APORTAMOS
 CUALIFICACIÓN
 Y EXPERIENCIA**

**SOMOS DOCENTES
 ESPECIALISTAS**

CONSULTORIA AUDITORÍA

- CONSULTORÍA EN HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
- TRAMITACIÓN DE REGISTROS Y AUTORIZACIONES SANITARIAS

SISTEMAS DE AUTOCONTROL

- Planes APPCC
- Planes de Pre-requisitos
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene

ELABORACIÓN E IMPLANTACIÓN
 VERIFICACIÓN Y SEGUIMIENTO
 RECOGIDA Y ANÁLISIS DE MUESTRAS

FORMACIÓN SEGÚN NORMATIVA EUROPEA

- REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 (CAP. XII)
- CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS (SEC. X)

ÁREAS

- Manipulación de Alimentos
- Higiene y Seguridad Alimentaria
- Autocontrol - Sistema APPCC
- Microbiología Alimentaria
- Alérgenos Alimentarios

EXPEDICIÓN DE
 CERTIFICADOS ACREDITATIVOS
 CURSOS BONIFICABLES
 POR LA FUNDACIÓN TRIPARTITA

**PRIMERA VISITA
 SIN COMPROMISO**

**IMPARTIMOS
 CURSOS ABIERTOS
 Y A MEDIDA**

ACTIVIDADES Y EMPRESAS ALIMENTARIAS

- ELABORACIÓN, FABRICACIÓN Y TRANSFORMACIÓN
- ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, SERVICIO Y VENTA

14 MAYO

9:30 a 1:30

CASA DE
 CULTURA

- Precio: 35 €
- Cursos GRUPOS y EMPRESAS. Consultar condiciones
- Planes de Higiene y APPCCs. Elaboración / Implantación
- Alérgenos Alimentarios. Formación y Autocontrol