

**andériz 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

**CURSOS 2019**

**MANIPULACIÓN ALIMENTOS  
 Higiene y Seguridad Alimentaria - Alérgenos**

**ansoain - pamplona**

5 junio

4 a 8

13 junio

9:30 a 1:30

- Precio: 35 €
- Cursos GRUPOS y EMPRESAS. Consultar condiciones
- Planes de Higiene-APPCCs. Elaboración/ Implementación