

**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

EXPEDIC. CERTIFICADOS ACREDITATIVOS  
 CURSOS BONIFICABLES POR LA FUNDAE  
 TRAMITAMOS LA BONIFICACIÓN.  
 SOMOS ENTIDAD REGISTRADA

**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**

11 septiembre

4 a 8

26 septiembre

9:30 a 1:30

- Precio matrícula individual: 35 €
- También Cursos a GRUPOS y a EMPRESAS. Cursos Bonificables por la FUNDAE. Consultar condiciones.
- Planes de Higiene-APPCCs. Elaboración / Implementación.