

## 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

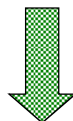
- Manipulación de Alimentos
- Higiene y Seguridad Alimentaria
- Autocontrol - Sistema APPCC
- Microbiología Alimentaria
- Alérgenos Alimentarios

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 VERANO 2020

## MANIPULACIÓN ALIMENTOS

### Higiene y Seguridad Alimentaria - Alérgenos

PRÓXIMO CURSO PRESENCIAL

**01 AGOSTO 2020 - DE 10:00 A 14:00 H**

Plazas disponibles. Inscríbete!!!!!!

- \* Aula de Formación en ANSOAIN - PAMPLONA.
- \* Acudimos a localidades de Navarra a demanda.
- \* También a EMPRESAS y Grupos.  
Cursos bonificables por FUNDAE.

CURSOS ONLINE / A DISTANCIA

- Cumplimos debidamente con las exigencias higiénico-sanitarias.
- Precio matrícula individual: 35 €