

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**

**PRIMERA VISITA
 SIN COMPROMISO**



**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**

**IMPARTIMOS
 CURSOS ABIERTOS
 Y A MEDIDA**



ACTIVIDADES Y EMPRESAS ALIMENTARIAS

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

CURSOS OCTUBRE 2020

MANIPULACIÓN ALIMENTOS

Higiene y Seguridad Alimentaria - Alérgenos

PRÓXIMOS CURSOS PRESENCIALES

17 OCTUBRE 2020 - De 10:00 a 14:00 H

22 OCTUBRE 2020 - De 16:00 a 20:00 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 las exigencias higiénico-sanitarias.
- Precio matrícula individual: 35 €