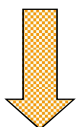


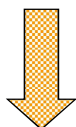
andériz seguridad alimentaria

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) N° 852/2004 (CAP. XII)
- CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS (SEC. X)

ÁREAS

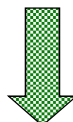
- Manipulación de Alimentos
- Higiene y Seguridad Alimentaria
- Autocontrol - Sistema APPCC
- Microbiología Alimentaria
- Alérgenos Alimentarios

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 MAYO 2022

MANIPULACIÓN ALIMENTOS

Higiene y Seguridad Alimentaria - Alérgenos

PRÓXIMO CURSO PRESENCIAL:

LODOSA

Plazas disponibles.

Información e inscripciones:

669 42 49 49 - info@anderiz.com

www.anderiz.com

- * Aula de Formación en ANSOAIN - PAMPLONA.
- * Cursos en EMPRESAS y Grupos. Bonificables FUNDAE.
- * Cursos ONLINE

- Precio matrícula individual: 35 €