

CURSOS AGOSTO 2022

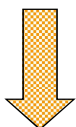
MANIPULACIÓN ALIMENTOS

Higiene y Seguridad Alimentaria - Alérgenos

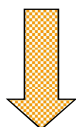
andériz seguridad alimentaria

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

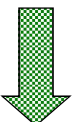
- REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 (CAP. XII)
- CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS (SEC. X)

ÁREAS

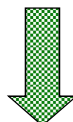
- Manipulación de Alimentos
- Higiene y Seguridad Alimentaria
- Autocontrol - Sistema APPCC
- Microbiología Alimentaria
- Alérgenos Alimentarios

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

PRÓXIMO CURSO PRESENCIAL:

25 AGOSTO 2022 - 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 €