

MANIPULACIÓN ALIMENTOS

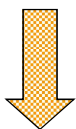
Mendavia

andériz seguridad alimentaria

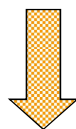
CONSULTORÍA - FORMACIÓN - SISTEMA APPCC

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)

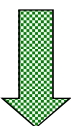
ÁREAS

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

EXPEDICIÓN DE
CERTIFICADOS ACREDITATIVOS
CURSOS BONIFICABLES
POR LA FUNDACIÓN TRIPARTITA

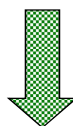
PRIMERA VISITA

SIN COMPROMISO



IMPARTIMOS

**CURSOS ABIERTOS
Y A MEDIDA**



ACTIVIDADES Y EMPRESAS ALIMENTARIAS

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

26 JUNIO	3 a 7	SALA USOS MÚLTIPLES AYTO
----------	-------	--------------------------------

- Precio: 35 €
- Cursos GRUPOS y EMPRESAS. Consultar condiciones
- Autocontrol y APPCCs
- Formación Alérgenos Alimentarios

andériz

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- FORMACIÓN
- APPCCs

Información e inscripciones:

669 42 49 49 - info@anderiz.com

www.anderiz.com