

andériz seguridad alimentaria

CONSULTORÍA - FORMACIÓN - SISTEMA APPCC

APORTAMOS

CUALIFICACIÓN Y EXPERIENCIA

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

SOMOS DOCENTES

ESPECIALISTAS

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

IMPARTIMOS

CURSOS ABIERTOS Y A MEDIDA

ACTIVIDADES Y EMPRESAS ALIMENTARIAS

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

CURSOS PRESENCIALES 2026

MANIPULACIÓN ALIMENTOS

Higiene y Seguridad Alimentaria - Alérgenos

Ansoáin - Pamplona
27 AGOSTO 2026
De 16:00 a 20:00 H

- * Cursos presenciales todos los meses.
 - * Acudimos a localidades de Navarra a demanda.
 - * También a EMPRESAS y Grupos.
- Cursos bonificables por FUNDAE.

También CURSOS ONLINE / A DISTANCIA

- Precio matrícula individual: 35 €

andériz
SEGURIDAD ALIMENTARIA

- FORMACIÓN
- APPCCs

Información e inscripciones:
669 42 49 49 - info@anderiz.com
www.anderiz.com

Parque Empresarial ANSOAIN
C/ Berriobide 40 - oficina 222 (edificio central)