andériz
SEGURIDAD ALIMENTARIA
- FORMACIÓN
- APPCCs

FORMACIÓN MANIPULACIÓN ALIMENTOS
HOMOLOGACIÓN GOBIERNO DE NAVARRA
RESOLUCIÓN 840/2004

Ansoáin – Navarra
948 12 25 23 (T & F)
669 42 49 49
www.anderiz.com
info@anderiz.com

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

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 PRESENCIALES 2026

MANIPULACIÓN ALIMENTOS

Higiene y Seguridad Alimentaria - Alérgenos

Ansoáin - Pamplona

26 NOVIEMBRE 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)