



Servicios sector
a g r o
alimen
tario
técnicos



Betelgeux, S.A. es una empresa especializada en higiene y seguridad alimentaria, que ofrece al sector alimentario una amplia gama de servicios y productos.

Nuestra **División de Servicios** ofrece a sus clientes servicios integrales encaminados hacia la mejora continua en los diferentes campos de la higiene y seguridad alimentaria. Cooperamos en todos los eslabones de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo, aportando nuestra dilatada experiencia profesional.

Abarcamos un conjunto integrado de actividades, entre las que destacan el asesoramiento, la formación, el diseño de materiales y herramientas didácticas, la realización de estudios y proyectos, los servicios de análisis microbiológico y físico químico de alimentos, el análisis y diagnóstico de ambientes, etc. Nuestros técnicos colaboran con los establecimientos agroalimentarios, ofreciendo en cada caso soluciones eficaces y rentables para mejorar la calidad y la higiene de los alimentos.

Desde nuestra **División de Productos** disponemos también de una amplia oferta de productos y equipos para la higiene de las instalaciones y del personal en establecimientos alimentarios. Con más de 20 años de experiencia en el sector, sabemos entender las necesidades de nuestros clientes, prestando los servicios especializados que cada situación requiere.

Diseño y maquetación: TROTTA Consulting, S.L.



Betelgeux, S.A.

Paseo Germanías, 22 46701 Gandia, Valencia
Tel. +34 962 871 345 ò Fax +34 962 875 867
betelgeux@betelgeux.es

ò www.betelgeux.es



Desde la División de Servicios de **Betelgeux, S.A.** analizamos las necesidades de nuestros clientes, proponiendo las soluciones que mejor se adaptan a las mismas, e integrándolas con nuestros servicios de: formación, laboratorio, consultoría y gestión de proyectos.

Sumario

Formación	2
Análisis de alimentos y aguas	6
Análisis ambiental	8
Materiales para la formación	10
Consultoría en higiene y calidad	13
División de Productos	16



Fuente: AVICU, S.A.

F

ormación de manipuladores de alimentos

BETELGEUX ESTÁ AUTORIZADA COMO EMPRESA DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS, según el Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero, en las siguientes comunidades autónomas: Comunidad Valenciana, Cataluña, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Comunidad de Madrid, Región de Murcia, Aragón, Asturias, Andalucía, País Vasco, Cantabria, Galicia, Navarra, Extremadura, Baleares, La Rioja y Canarias.

Desde el año 2001 se han impartido más de 1.200 cursos de formación a manipuladores de alimentos en las diferentes comunidades autónomas.

Betelgeux propone a las empresas un acompañamiento integral en la búsqueda de respuestas formativas:

- Diagnóstico de necesidades formativas.
- Diseño y gestión de planes de formación.
- Cursos en modalidad presencial, a distancia y mixta.
- Seminarios monográficos.
- Formación on-line.
- Gestión de créditos y ayudas para la formación.

Las nuevas tecnologías y la evolución del conocimiento de los alimentos, son un reto para las empresas del sector. En este contexto, la formación para el desempeño de nuevas competencias y habilidades es una necesidad estratégica para:

- La adaptación permanente de los puestos de trabajo, mejorando competencias y cualificaciones que fortalezcan la competitividad.
- La acción preventiva para anticipar las dificultades que las empresas afrontarán ante los cambios económicos y tecnológicos.
- La promoción social que evite el estancamiento de los empleados y mejore su motivación.

Formación profesional

FORMACIÓN PROFESIONAL CONTINUA

Betelgeux posee una larga tradición formativa en temas relacionados con la higiene, la calidad y la seguridad alimentaria. Para ello cuenta con un equipo de amplia y reconocida experiencia en el sector. A lo largo de muchos años de experiencia, se han diseñado, dirigido y ejecutado planes y cursos de formación en multitud de industrias del sector agroalimentario, abarcando -entre otras- las siguientes materias:

- Sistema APPCC (para todos los sectores alimentarios).
- Requisitos previos de higiene y trazabilidad.
- Microbiología de los alimentos (teórico-práctico).
- Higiene alimentaria: Conceptos generales.
- Seguridad alimentaria.
- Seguridad alimentaria en producción primaria.
- Formación de formadores en seguridad alimentaria.
- Limpieza y desinfección en industrias alimentarias.
- Limpiezas CIP (cleaning in place).
- Limpieza de locales y edificios.
- Manipulador de alimentos (todos los sectores de actividad).
- Manipulador de alimentos (hostelería).
- Selección y encajado de frutas y hortalizas en fresco.
- El podrido de los cítricos.
- Recolección de frutas y hortalizas.
- Prevención de riesgos laborales en el sector hostelero.
- Gestión de la calidad en la industria alimentaria.
- Otros cursos específicos según sector de actividad.

SEMINARIOS ESPECIALIZADOS

Impartimos seminarios especializados sobre temas relacionados con la microbiología alimentaria, la higiene y la calidad:

- **Microbiología de alimentos para no microbiólogos:** Seminario impartido por expertos en microbiología, combina sesiones teóricas y prácticas. Presenta los principios básicos de microbiología que permiten conocer, gestionar y controlar los riesgos microbiológicos en alimentos.
- **Patógenos alimentarios emergentes:** Principales agentes patógenos emergentes, relacionados con las enfermedades transmitidas por alimentos.
- **Biofilms:** Tema de gran actualidad, sobre el que **Betelgeux** lleva años investigando. En el presente seminario se desarrollan la naturaleza y formación de los biofilms, sus consecuencias y las técnicas para su eliminación.
- **Optimización de la limpieza y desinfección en industrias alimentarias:** La incorporación de nuevas técnicas y productos, así como el diseño racional de estos procesos, permiten alcanzar ahorros en los costes y mejorar la eficacia.



El Real Decreto 1406/2003 de 1 de agosto por el que se regula el Subsistema de Formación Continua pretende facilitar a las empresas el desarrollo de programas de formación para sus trabajadores. Permite que las empresas que forman a sus trabajadores puedan recuperar, total o parcialmente, sus inversiones en formación, mediante la aplicación de bonificaciones en sus boletines de cotización a la Seguridad Social.

Las empresas pueden planificar y desarrollar la formación sin necesidad de ajustarse a las convocatorias anuales. **Betelgeux** asesora y orienta a las empresas del sector alimentario sobre la nueva normativa. Imparte la formación a las empresas o agrupaciones de empresas y gestiona los cursos en las empresas alimentarias interesadas.

FINANCIACIÓN DE LA FORMACIÓN

- **Contratos programa:** Es la iniciativa de formación que tiene como finalidad tanto la mejora de las competencias y cualificaciones como la actualización y especialización profesional de los trabajadores ocupados. Se gestionan a través de distintas entidades empresariales y sindicales. La financiación de Planes de Formación Continua mediante Contratos Programa se realiza a través de convocatorias de subvenciones públicas, reguladas por una Orden Ministerial.
- **Subsistema de formación continua para empresas:** Se planifican, organizan y gestionan por las propias empresas para sus trabajadores y utilizan para su financiación la cuantía para Formación Continua que se asigna a cada empresa en función de su plantilla.



Formación on-line

La formación on-line permite, sin desplazamientos ni horarios rígidos, obtener una formación completa y personalizada, donde el alumno elige sus propios periodos de estudio, siguiendo su ritmo de trabajo y asesorado por los tutores del curso.

Diseñamos aplicaciones de formación on-line, aplicando las nuevas tecnologías de la comunicación y la información (TIC), para todo tipo de organizaciones: empresas, entidades de formación, organizaciones empresariales y sindicales, etc.:

- Impartición de cursos on-line.
- Desarrollo a medida de contenidos particularizados y materiales interactivos para formación por Internet.
- Diseño de proyectos integrales de teleformación.
- Adaptación de cursos presenciales para la impartición a distancia o mixta.
- Formación de tutores para procesos de teleformación.
- Sistemas de tutorías y gestión del alumnado: asesoramiento, control de accesos, corrección de pruebas de evaluación, etc.

PROYECTOS DE FORMACIÓN ON-LINE

Betelgeux ha desarrollado y participado en varios proyectos piloto de formación on-line. Estas experiencias han permitido investigar las ventajas y las dificultades de la formación profesional continua a través de Internet, con alumnos sin experiencia informática previa.

‡ Seguralimentaria. Proyecto del programa de acción comunitario de formación profesional Leonardo da Vinci de la Comisión Europea, que incluye materiales para la formación presencial, mixta y on-line en cinco idiomas.

‡ Materiales formativos on-line para el proyecto piloto de generalización del acceso de las PYMES a la formación continua a través de teleformación para el sector del comercio al por mayor, financiado por la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo y el Fondo Social Europeo.

‡ Seguridad alimentaria y seguridad laboral en la hostelería. Acción piloto on-line desarrollada dentro del programa de acciones complementarias y de acompañamiento a la formación, financiado por el Fondo Social Europeo y el SERVEF.

‡ Limpieza de edificios y locales: seguridad, entorno laboral y técnicas. Proyecto para el desarrollo de productos formativos on-line, que se enmarca dentro de la convocatoria de acciones complementarias y de acompañamiento a la formación de la Fundación Tripartita.



Análisis microbiológico

El Laboratorio de Análisis de Alimentos de Betelgeux ofrece, entre otros, los siguientes servicios:

Análisis microbiológico y fisico-químico de aguas
(Real Decreto 140/2003 de 7 de febrero).

Análisis microbiológico de alimentos:

- Recuento de aerobios mesófilos
- Enterobacteriáceas
- Coliformes
- Hongos y levaduras
- Escherichia coli
- Staphylococcus aureus
- Clostridios sulfitorreductores
- Etc.

Análisis microbiológico de comidas preparadas
(restaurantes, catering, comedores colectivos, etc.): de acuerdo con el reglamento (CE) N° 852/2004 de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, RD 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y Reglamento 2073/2005 de la Comisión relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Investigación de *Salmonella* y *Listeria monocytogenes*

mediante un sistema automatizado de análisis por inmunoensayos (MiniVidas).

Investigación de *Listeria spp.*

El control analítico de las materias primas, de los productos en proceso de fabricación y de los productos terminados, conjuntamente con los análisis ambientales (superficies y ambientes de las áreas de elaboración de alimentos), resultan imprescindibles para garantizar la seguridad y la conservación de los alimentos.

Nuestro equipo de expertos en microbiología e higiene de los alimentos, colaboran en el diseño de planes de control, en la implementación de los planes y en la interpretación de resultados, para dar solución a los problemas relacionados con los microorganismos.

SHI®

SERVICIO DE HIGIENE INTEGRAL

Un servicio integral orientado al cumplimiento de los requisitos legales de higiene alimentaria en restaurantes, bares, comedores colectivos, establecimientos alimentarios, etc.

El modelo **SHI** es un sistema de trabajo que abarca todos los aspectos relacionados con la higiene alimentaria, basado en una estrecha colaboración con nuestros clientes. El objetivo del **SHI** es asegurar la salubridad de los alimentos y la higiene de los establecimientos de alimentación así como la adecuación a la normativa vigente de acuerdo con el sistema APPCC. Ofrecemos un servicio profesional, directo y flexible.

MUESTREO BACTERIOLÓGICO DE CANALES

Muestreo bacteriológico de canales bovinas, porcinas, ovinas, caprinas y equinas en los mataderos. (Decisión de la Comisión de 8 de junio de 2001 por la que se establecen las normas para los controles regulares de la higiene; Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; Norma ISO 17604. (*Microbiology of food and animal feeding stuffs-Carcass sampling for microbiological analysis*).

ACREDITACIÓN DEL LABORATORIO

El laboratorio de análisis microbiológico de aguas y alimentos de **Betelgeux**, posee un sistema de calidad de acuerdo con la norma **UNE-EN-ISO 9001:2000**, certificado por la agencia para la Certificación de la Calidad y el Medioambiente, ACCM (Nº CA-157203).

Está autorizado con el número LA-032 por la Consellería de Sanitat como laboratorio pericial y de control de calidad para la práctica de los análisis microbiológicos de aguas, alimentos y superficies, de acuerdo con el Decreto 216/1999 del Gobierno Valenciano sobre autorización y reconocimiento de la acreditación de laboratorios en el ámbito de la salud pública. Está también autorizado con el número LA/AL/CS/023 por la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 43/2003, de autorizaciones de los laboratorios para la realización de análisis sanitarios de sustancias y productos relacionados con la sanidad ambiental y alimentaria.



Análisis de
alimentos y aguas

SUPERFICIES: CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA

El análisis microbiológico de las superficies, así como la detección de residuos de materia orgánica y la investigación de biofilms, después de la limpieza y desinfección, permiten garantizar la eficacia de los procesos de higienización y mejorar su eficiencia.

Las técnicas utilizadas son la de inoculación por contacto con placa Rodac (*Contact Plate Method*) o con hisopo. Estos métodos están especialmente indicados para el análisis de contaminación en superficies en empresas alimentarias, siendo muy útiles para la monitorización y evaluación de la efectividad de las prácticas de limpieza y desinfección.

ANÁLISIS DE PATÓGENOS EN SUPERFICIES

Una de las grandes preocupaciones, tanto para los productores como para los consumidores, es el mantenimiento de la calidad higiénica de los alimentos y, sobre todo, el control de patógenos como la *Salmonella*, *Listeria spp.* o *Listeria monocytogenes*.

Las contaminaciones cruzadas indirectas (contacto directo entre superficies contaminadas y alimentos sanos), son uno de los principales mecanismos de transmisión de los microorganismos. De ahí la importancia y necesidad de la monitorización de estos patógenos ya que, de esta manera, se hará posible controlar su presencia para poder eliminarlos.



El control de la contaminación microbiológica es un valor añadido al producto alimenticio, que se concreta en términos de calidad, seguridad y conservación.



ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTES

El análisis microbiológico de ambientes se realiza mediante la técnica de filtración (Air Test). Esta técnica permite conocer el estado de contaminación microbiológica del ambiente una vez realizada la lectura e interpretación de los resultados, ya que está basada en la filtración directa del mismo.

En esta técnica se fuerza el paso de un volumen predeterminado de aire a través de un filtro, de modo que incida directamente sobre la superficie de una placa que contiene el medio de cultivo adecuado para el microorganismo investigado. Una vez inoculada, la placa se cultiva a la temperatura adecuada y se realiza la lectura y tratamiento de los resultados para expresarlos en unidades que hagan posible su interpretación.





Betelgeux ha publicado, editados por TROTTA Consulting SL, manuales para la formación de manipuladores de alimentos.

DISEÑO DE LOS MATERIALES

Conjuntamente con la empresa de creación multimedia TROTTA Consulting, S.L., diseñamos y realizamos una gran variedad de materiales didácticos para la formación y sensibilización del personal de las industrias agroalimentarias: Manuales; Presentaciones Informatizadas; Vídeos; Cursos interactivos; etc.

Editamos materiales educativos, particularizados y adaptados a las necesidades específicas de cada empresa, que reflejan las normas de manipulación y los procesos concretos de fabricación de cada industria. Materiales multimedia en diferentes soportes, incluyendo fotografías, filmaciones,

ejemplos y dibujos de la propia empresa.

- Manuales escritos.
- Cursos informatizados interactivos.
- Vídeos.
- Cursos on-line, etc.
- Presentaciones de empresa y materiales multimedia para la promoción y difusión.

En colaboración con:



Cursos informatizados

Realizamos cursos informatizados interactivos llave en mano, que incluyen:

- Desarrollo y definición de contenidos.
- Diseño pedagógico.
- Diseño gráfico.
- Desarrollo informático.

Productos en soporte CD-ROM y DVD-ROM adaptados a la demanda de las últimas tecnologías, que incorporan numerosos recursos didácticos: video, sonido, imagen, ejercicios interactivos, juegos, pruebas de auto evaluación, diccionario, enlaces a Internet, documentos de apoyo, etc. Todo ello permite asegurar un método de comunicación totalmente vanguardista e innovador.

De aplicación en todo tipo de procesos formativos: formación presencial, formación a distancia y formación mixta.

VÍDEOS

Planificación y realización de **vídeos para las industrias y explotaciones agroalimentarias**, destinados a actuar como material de apoyo en procesos educativos e informativos.

Mediante la incorporación de locución, animación, titulación y todos los efectos especiales necesarios, se consiguen vídeos más atractivos y pedagógicos, de gran utilidad en el desarrollo de procesos formativos.

Ofrecemos nuevos servicios profesionales para la elaboración integral de vídeos, desde la selección y definición de los contenidos, hasta la producción y post-producción, incluyendo el diseño pedagógico.

MANUALES

Redacción, diseño y edición de **manuales particularizados** para cada empresa u organización alimentaria:

- Manuales de buenas prácticas.
- Manuales de calidad.
- Manuales para la formación de manipuladores.
- Etc.

que incorporan las normas y criterios corporativos propios, mediante una metodología en la que se particularizan los conceptos, los ejemplos y las imágenes que se utilizan (fotos de la propia empresa, logotipo, etc).

Este tipo de textos, en los que se utiliza un lenguaje adaptado y con abundante material gráfico, son una herramienta didáctica de primer orden en procesos formativos.

PRODUCTOS ON-LINE

Productos formativos on-line para formación.

Disponemos de gran variedad de herramientas de ayuda para el alumno en la plataforma on-line:

- Acceso al curso.
- Foros de debate.
- Chat.
- Tutorías.
- Feedback on-line.
- Guía de recomendaciones para el usuario.

Con la ventaja de aprender al ritmo apropiado a cada usuario.

Ofrecemos no sólo la formación on-line, sino también un "aprendizaje móvil", con el uso de las nuevas tecnologías como el teléfono móvil o PDA (Personal Digital Assistant).



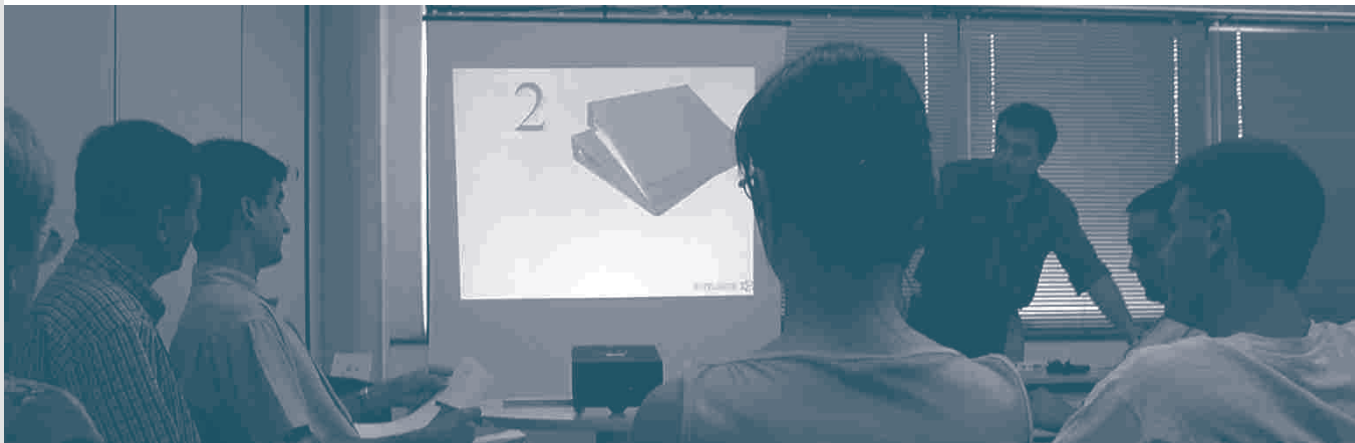
Materiales de promoción y difusión

Diseñamos y realizamos materiales multimedia de alto impacto visual para la **difusión** y la **promoción**. Aplicamos todas las posibilidades que ofrecen las nuevas tecnologías en los productos multimedia: imágenes en movimiento, sonido, interactividad, etc.

Creamos a medida aplicaciones multimedia en CD-ROM y DVD-ROM:

- Presentaciones corporativas informatizadas.
- Presentaciones informativas.
- Catálogos interactivos.
- Materiales audiovisuales para ferias y convenciones.
- Etc.

Materiales de gran impacto visual que, mediante la aplicación de herramientas de última tecnología, consiguen que las empresas puedan promocionar y difundir mejor sus productos y servicios, mediante el uso combinado de video, sonido, fotografía, animación y gráficos.



Consultoría en higiene y calidad

Consultoría
en higiene y calidad

Un equipo multidisciplinar de técnicos especializados, al servicio de la mejora continua en seguridad alimentaria, la higiene y la calidad.



Desde la **División de Servicios de Betelgeux**, ofrecemos servicios de consultoría y asesoramiento para el sector agroalimentario. Nuestra misión se centra en temas relacionados con la **seguridad alimentaria**, la **higiene** y la **calidad**, desde la producción primaria hasta el consumo, aportando nuestra experiencia en el sector.

Nuestros servicios están enfocados a la implantación de medidas que garanticen la seguridad alimentaria y mejoren la calidad de los productos, así como a la resolución de cuestiones y problemas técnicos relacionados con los procesos de elaboración y manipulado en los establecimientos alimentarios.

La eliminación o minimización de los peligros alimentarios -microbiológicos, químicos y físicos- y el control de los procesos de alteración y deterioro de los alimentos, son nuestros principales objetivos.

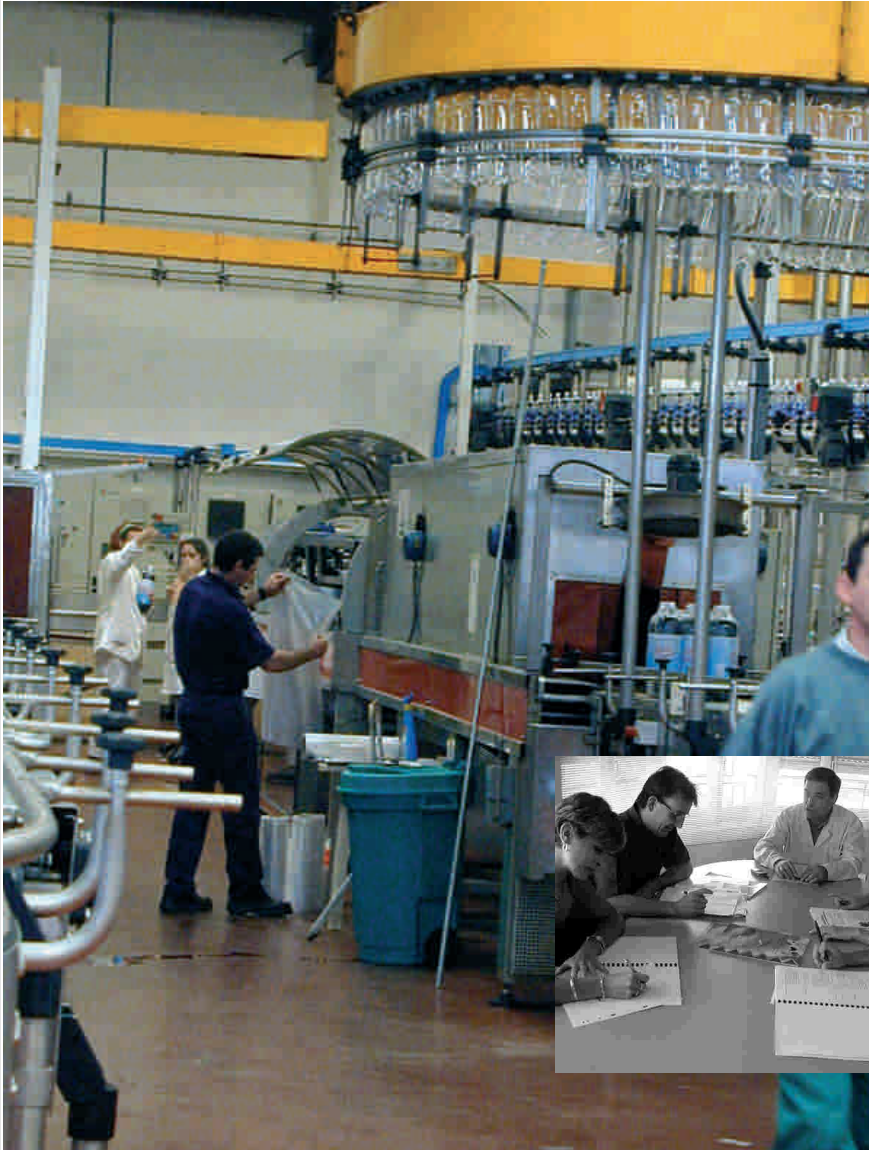
Contacte con nosotros para conocer mejor nuestros servicios y solicitar presupuesto sin compromiso:

betelgeux@betelgeux.es

+ 34 962871345



La falta de seguridad y/o el deterioro de los alimentos tienen unos costes muy elevados para las empresas: económicos y de imagen. Para evitarlos, deben aplicarse planes de higiene que eliminen o minimicen los peligros alimentarios.



Consultoría y asesoramiento

Sistema APPCC: Implementación y seguimiento del sistema, para la gestión de la seguridad alimentaria en industrias de alimentación, comercio y hostelería, según el Reglamento 852/2004 de 29 de abril. La implantación del APPCC implica una serie de acciones encaminadas a garantizar la calidad de los alimentos, tanto en lo relativo a la seguridad del consumidor como respecto a la conservación de los mismos, constituyendo un acercamiento estructurado para la identificación de los peligros y para la definición de los medios de control y de las "buenas prácticas de elaboración".

Planes Generales de Higiene: Implantación y seguimiento de los requisitos previos del sistema APPCC, en industrias, comercio y hostelería.

Diseño Higiénico de Instalaciones y Salas Blancas: Asesoramos para el diseño higiénico de locales, instalaciones y equipos de producción de industrias y establecimientos alimentarios: salas blancas, salas de nueva construcción o reforma de instalaciones.

Evaluación de Proveedores: Control de calidad y realización de auditorías de homologación de proveedores.

Normativa Técnico-Sanitaria: Asesoramiento e información sobre las normativas legales aplicables a los productos alimenticios y sobre la adecuación a las nuevas reglamentaciones legales.

Consultoría: Sobre cuestiones relacionadas con los alimentos, los riesgos asociados a los mismos, su composición, sus procesos de elaboración y la legislación aplicable a los mismos.

Estudios de la Higiene del Personal: Aproximación integral para la mejora de la higiene del personal, estudiando todos los aspectos relacionados con el flujo del personal en la planta, el vestuario de trabajo, los controles de entrada en zonas de riesgo y las prácticas de higiene de los manipuladores.

Estudios de Caducidad: Realizados sobre productos alimenticios, para evaluar la vida comercial útil de un alimento y, en su caso, estudiar las posibilidades de incrementar dicha vida comercial.

Proyectos de Mejora de la Calidad: Este tipo de proyectos se centran en algún problema concreto relacionado con la calidad y/o la higiene para, a través de un equipo de mejora, analizar las causas, proponer posibles acciones de mejora y evaluar los resultados.

CONSULTORÍA L+D: Limpieza y Desinfección

Optimización de Sistemas CIP:

Optimización de sistemas de limpieza CIP (cleaning in place). Evaluamos la eficacia del sistema CIP, en la eliminación de residuos físicos, microorganismos y biofilms. Estudiamos la eficiencia del sistema, y proponemos mejoras que aporten ahorros en productos, energía, tiempo y consumo de agua.

Procedimientos de Limpieza y Desinfección:

Elaboración y validación in situ de procedimientos escritos de limpieza y desinfección (PLD), con evaluación de tiempos y consumos.

Eficiencia en la Limpieza y Desinfección:

Estudios para la optimización de los procedimientos de L+D en salas de elaboración, manipulación y/o envasado de alimentos. Evaluación de la eficacia de los procedimientos y propuestas de mejora.



Nuevo

Ahorro de costes en Limpieza y Desinfección

A partir de una auditoría integral del sistema de Limpieza y Desinfección, se estudia la minimización de costes de mano de obra, productos, agua y energía.

Conjuntamente con la División de Productos de **Betelgeux**, se ofrece una propuesta global de productos detergentes, desinfectantes, equipos de aplicación y procedimientos, que supone un ahorro importante de los costes totales de limpieza y desinfección.

Nuevo

Diagnóstico de Seguridad Alimentaria

Auditoría higiénico-sanitaria para la evaluación y el diagnóstico inicial del sistema de seguridad de los alimentos. Punto de partida para el diseño de planes de acción para la mejora de la seguridad y de la calidad.

Con un coste reducido, este servicio es muy útil para la detección de áreas u operaciones de riesgo y para la definición de planes de mejora.

La División de Productos de **Betelgeux** ofrece una extensa gama de productos especializados para la higiene de las industrias alimentarias: productos de limpieza y desinfectantes para las diferentes aplicaciones, así como los equipos y sistemas de aplicación necesarios en cada caso.

Desde nuestro **Departamento de Servicio al Cliente**, nuestros técnicos ayudan a resolver los problemas específicos de higiene de cada industria alimentaria, ofreciendo en cada caso soluciones eficaces y rentables, garantizando unos niveles higiénico-sanitarios óptimos.



gama **BetANIOS+**

BetANIOS+ es una gama de productos altamente especializados para la higiene en las industrias alimentarias, fruto de la alianza entre **Betelgeux** y **Laboratoires ANIOS** (Lille, Francia). Disponemos de:

- Detergentes.
- Aditivos.
- Desinfectantes.
- Productos para la higiene del personal.

en colaboración con:



Satélite descentralizado con tres funciones: baldeado con agua a presión, aplicación de espuma y desinfección.



Productos

Productos para la limpieza y desinfección en todo tipo de industrias y explotaciones agroalimentarias:

CIRCUITOS: Productos para sistemas cerrados como circuitos, depósitos, pasteurizadores, cubas, etc.

SUPERFICIES: Limpieza y desinfección de superficies de procesado en contacto directo o indirecto con los alimentos.

DESINFECCIÓN VÍA AÉREA: Desinfección de ambientes y desinfección de superficies por vía aérea.

MÁQUINAS AUTOMÁTICAS: Productos para el lavado y desinfección automático de cajas, bandejas, moldes, etc.

HIGIENE DEL PERSONAL: Productos para el lavado y desinfección de manos, y para el control higiénico de accesos del personal manipulador.

Equipos

Disponemos de una amplia variedad de equipos y sistemas de aplicación y dosificación, para la correcta utilización de detergentes y desinfectantes.

Unidades centrales de elevación de presión y dosificación de detergentes y desinfectantes.

Satélites de aplicación de espuma y desinfectante: centralizados, descentralizados y móviles.

Equipos para limpiezas CIP.

Equipos centralizados y portátiles para desinfección por nebulización.

Máquinas lavadoras de cajas y bandejas.

Bombas dosificadoras de funcionamiento hidráulico.

Equipos para la desinfección de manos y sistemas integrados para el control higiénico de accesos.

Un equipo técnico de personas altamente cualificado y con dilatada experiencia, al servicio de las industrias alimentarias.

Equipo para la desinfección de manos del personal manipulador de alimentos.

Más información en nuestro folleto:

gama **BetANIOS+**

Limpieza y Desinfección en Industrias Alimentarias





Betelgeux, S.A.

- ✦ Paseo Germanías, 22 - 46701 Gandia, Valencia
- ✦ Tel. +34 962 871 345 ✦ Fax +34 962 875 867
- ✦ betelgeux@betelgeux.es

www.betelgeux.es