


















Empresa Autorizada  
para Formación de  
Manipuladores de  
Alimentos por :

Andalucía		347/And-I
Asturias		AS/83
Aragón		EFM 102/Z
Canarias		EF/172/TF
Cantabria		0054/Ca
Castilla y León		EFHA/61/CyL
Castilla la Mancha		015/DG/02/JCCM
Cataluña		EFM-0007/CV
Madrid		EFM-0007/CV
Extremadura		EX/FMA/0146/05
Galicia		042/GA
Baleares		REFIB 00036
Región de Murcia		26/06/02
Navarra		EFM-NA 030/04
País Vasco		16541
La Rioja		053/05
C. Valenciana		EFM-0007/CV

Entidad Organizadora  
de Formación Continua



Laboratorio  
autorizado LA/0032



Laboratorio  
certificado UNE-EN-  
ISO 9001:2000



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

Betelgeux

Paseo de Germanías, 22  
46700 Gandía Valencia  
Tel. 962 871 345  
Mail: [betelgeux@betelgeux.es](mailto:betelgeux@betelgeux.es)  
[www.betelgeux.es](http://www.betelgeux.es)

Servicios  
Técnicos  
sector alimentario



## ➔ Laboratorio de análisis microbiológicos

- ➔ **Análisis de alimentos** (Reglamento 2073/2005): carnes y preparados cárnicos, lácteos, comidas preparadas, etc.
- ➔ **Análisis de superficies y ambientes.**
- ➔ **Análisis microbiológico y físico-químico de aguas**, según Real Decreto 140/2003.
- ➔ **Muestreo bacteriológico de canales.**

## ➔ Formación



- ➔ **Formación de manipuladores de alimentos:** inicial y continuada; presencial, mixta y a distancia.
- ➔ **Formación profesional:** Seguridad alimentaria, limpieza y desinfección, microbiología de los alimentos.
- ➔ **Gestión de la financiación** de la formación: bonificada, etc.
- ➔ **Materiales para la formación:** manuales, cursos informatizados interactivos, cursos on-line, etc.

## ➔ Consultoría en Higiene y Calidad

- ➔ **Requisitos previos de higiene y trazabilidad (RPHT):** control agua, mantenimiento preventivo, formación de manipuladores, gestión de residuos, control de plagas, limpieza y desinfección y trazabilidad.
- ➔ **Sistema APPCC:** implementación y seguimiento del sistema según el reglamento 852/2004.
- ➔ **Estudios de vida útil.**

Servicios Técnicos  
sector alimentario

