

# SFERA PROYECTO AMBIENTAL SL

**TELEF: 952.02.11.90**

**MÓVIL: 696.508.306**

**E-MAIL: [sfera@sferaproyectoambiental.com](mailto:sfera@sferaproyectoambiental.com)**

**sfera**  
proyecto ambiental



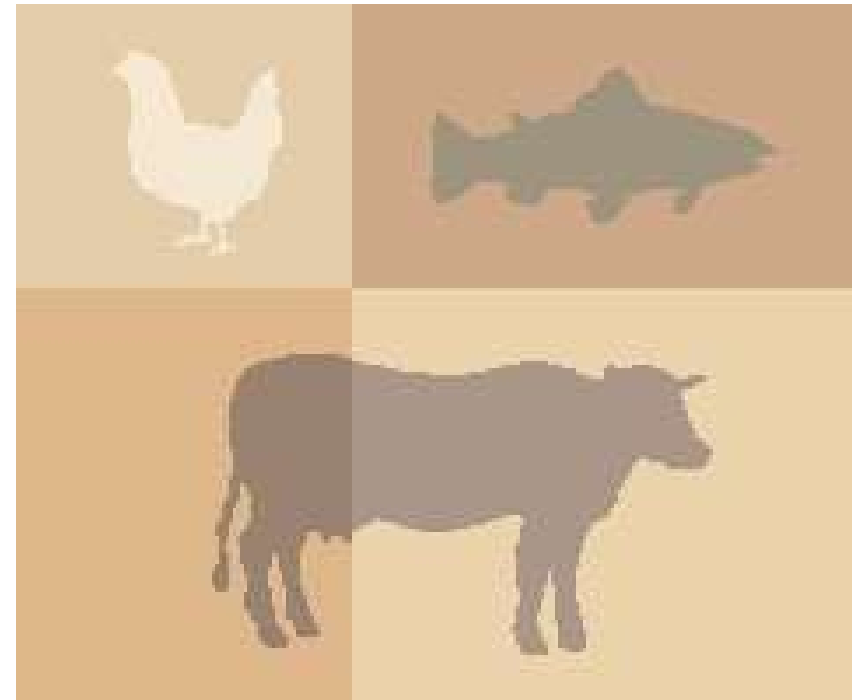
CONSULTORA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y  
FORMACIÓN

# 1.- INTRODUCCIÓN



2

- **SFERA-PROYECTO AMBIENTAL S.L.** es una empresa que nace con la intención de asesorar y contribuir a que las empresas del sector alimentario cumplan con la legislación vigente en cuanto a la Seguridad Alimentaria.
- La empresa está compuesta por un grupo de profesionales de alta cualificación y contrastada experiencia. Junto a ellos, un nutrido grupo de colaboradores externos, especializados en un amplio abanico de disciplinas sanitarias (biólogos, ingenieros, técnicos de laboratorio, farmacéuticos, etc...) contribuyen a la mejora y veracidad de los resultados obtenidos.
- Alta en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), Sistemas de Autocontrol (APPCC), Planes Generales de Higiene (PGH), Análisis alimentarios son parte de la oferta que **SFERA PROYECTO AMBIENTAL S.L.** pone a disposición de sus clientes y colaboradores.



# 1.- QUIENES SOMOS



3

## **SFERA PROYECTO AMBIENTAL, S.L.**

SFERA PROYECTO AMBIENTAL, S.L. es una empresa especializada en Consultoría y Asesoría en Higiene y Seguridad Alimentaria y medio ambiente.

**Especialidad en:** Alta en Registro Sanitario, Planes Generales de Higiene (PGH), Sistemas de Autocontrol (APPCC), Cursos de Manipulador de Alimentos, Análisis de alimentos, superficies, aguas, piscinas.

**País:** España  
**Dirección:** Paseo Cerrado de Calderón. Edificio Mercurio N° 18, H2. Málaga  
**Teléfono:** +34 952.20.71.89  
**Fax:** +34 952.20.71.89  
**E-mail:** [sfera@sferaproyectoambiental.com](mailto:sfera@sferaproyectoambiental.com)  
**Web:** [www.sferaproyectoambiental.com](http://www.sferaproyectoambiental.com)  
[www.cursosdeformacionsfera.com](http://www.cursosdeformacionsfera.com)



## 2.- EQUIPO HUMANO



4

Los profesionales de **SFERA PROYECTO AMBIENTAL S.L.** forman un equipo multidisciplinar especializado en el tratamiento de las incidencias detectadas en las empresas alimentarias, en asesoramiento en materia de Seguridad Alimentaria y en todo el seguimiento desde el inicio del expediente hasta su finalización contactando con las autoridades sanitarias.

### EQUIPO

Nuestro equipo esta formado por:

- Licenciado en Ciencias Biológicas
- Licenciados en ciencias ambientales
- Licenciados en químicas

De manera que podamos darlo un **concepto amplio sobre las necesidades de su empresa**



## 3.- SEGURIDAD ALIMENTARIA



5

**SFERA PROYECTO AMBIENTAL, asesora y elabora, para empresas de restauración, carnicerías, pescaderías, fruterías, empresas al por mayor de alimentación**

- Gestionamos y tramitamos toda la documentación necesaria para que su empresa cumpla con la legislación en materia de seguridad alimentaria
- Planes Generales de Higiene (PGH)
- Sistema de Autocontrol: Análisis Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
- Formación en Seguridad Alimentaria (presencial, semipresencial, a distancia, e-learning)
- Obtención del Número de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

# 3.- SEGURIDAD ALIMENTARIA

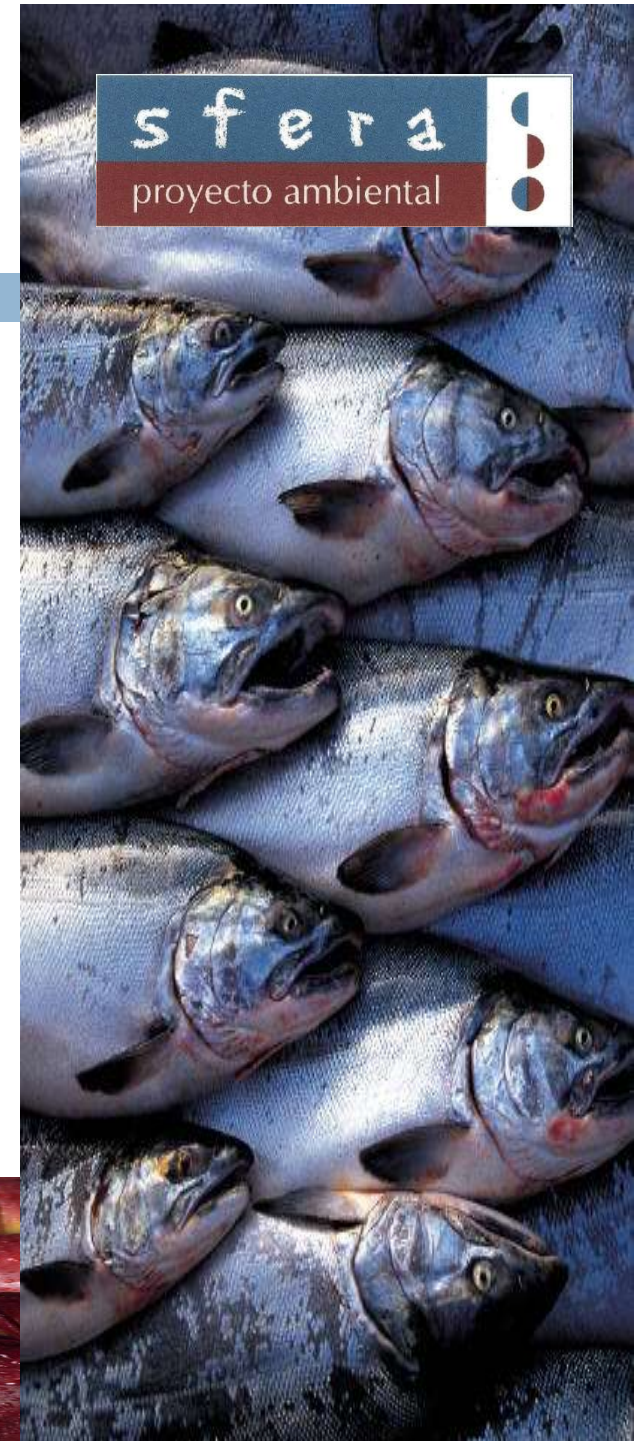
6

## Análisis en laboratorios homologados

Nuestra empresa colabora con distintos laboratorios homologados para la realización de analíticas de alimentos, cloro residual, aguas, etc.

Los servicios ofrecidos por **SFERA PROYECTO AMBIENTAL S. L.** son:

- Análisis microbiológicos.
- Alimentos.
- Aguas.
- Piscinas.
- Legionella.
- Fitosanitarios.



# 3.- SEGURIDAD ALIMENTARIA



7

## SERVICIOS OFERTADOS

- ❑ Redacción plana higiene y APPCC
- ❑ Auditorias higiénico – sanitarios
- ❑ Analítica de alimentos y superficies
- ❑ Analíticas de aguas
- ❑ Registros sanitarios
- ❑ Alérgenos
- ❑ Formación
  - manipulador alimentos
  - alérgenos



APPCC  
PLAN DE  
HIGIENE



# 3.- SEGURIDAD ALIMENTARIA



8

## Empresas de desinfección, desratización,

Nuestra empresa colabora con distintas empresas de Triple D, de forma que te gestionamos los **costes mas baratos para la necesidad de tu negocio**. De manera que los gastos para su empresa sean los menos posible.

### ESPECIALISTAS EN CONTROL DE PLAGAS

Desinsectación  
Cucarachas, insectos, ...



Desratización  
Ratones,  
ratas grises,  
ratas negras  
o comunes



Desinfección  
Ambiente,  
superficies  
o sistemas  
de agua



Legionella  
Bacteria  
legionella





## 3.- SEGURIDAD ALIMENTARIA



9

# COLABORACION ASESORIAS

- Nuestra empresa realiza colaboraciones de gestión con asesorías en materia de seguridad alimentaria y formación específica a través de créditos formativos, el convenio que nuestra empresa lleva a cabo con la gestoría / asesoría en materia de implica para la misma una serie de gastos de representación, tramitación.
- Nuestra empresa le amortiza a nuestro colaboradores mediante el importe del **20% de coste total de nuestros servicios a la empresa.**
- **Servicios que realizamos:**
  - Redacción plana higiene y APPCC
  - Auditorias higiénico – sanitarios
  - Analítica de piscinas
  - Analíticas de aguas
  - Registros sanitarios
  - Alérgenos
  - Formación en materia de manipulador alimentos, alérgenos, etc.