

ACCESO A LOS SERVICIOS DEL CTIC

SOCIOS DE PLENO DERECHO

▪ **Cuota nuevo asociado:**

- Cuota entrada..... **1.500 €**
- Cuota anual 2010..... **500 €**

▪ **Cuota empresa ya asociada:**

- Cuota sostenimiento 2010..... **250 €**

Servicios ofrecidos:

- Servicios gratuitos anuales.
- Descuentos especiales en el resto de servicios.

SOCIOS COLABORADORES Y ADHERIDOS

▪ **Cuota nuevo asociado:**

- Cuota anual 2010..... **500 €**

▪ **Cuota empresa ya asociada:**

- Cuota de sostenimiento 2010..... **250 €**

SOCIOS COLABORADORES

Modalidad reservada a:

- Empresas con menos de 12 trabajadores
- Profesionales autónomos

SOCIOS ADHERIDOS

Modalidad reservada a:

- Las empresas asociadas a otra asociación ya perteneciente al CTIC como Socio de Pleno Derecho y con la que se ha formalizado el correspondiente Acuerdo de Colaboración.
- Las empresas pertenecientes a un Grupo de Empresas con personalidad jurídica propia perteneciente al CTIC como Socio de Pleno Derecho.

Servicios ofrecidos:

- Servicios gratuitos anuales.
- Descuentos especiales en el resto de servicios.

SERVICIOS

Servicios CTIC

Servicios analíticos

- Análisis microbiológicos y físico-químicos de:
 - Materias primas
 - Alimentos
 - Puntos críticos (ambientales, superficies de trabajo y de manipuladores)
 - Aguas
- Programa de Prevención y Control de la Legionella, de acuerdo a las exigencias del RD 865/2003 del 4 de julio.

Calidad y seguridad alimentaria

- Implantación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) de obligado cumplimiento para las empresas del sector de la alimentación (Reglamento (CE) N° 852/2004)
- Implantación de sistemas de calidad y medioambiente: ISO 9000 e ISO 14000.

Asesoría

- Legislación y documentación
- Subvenciones
- Prevención de Riesgos Laborales
- Etiquetado de productos
- Medioambiente
- Instalaciones y procesos

Formación

- Cursos a medida para las empresas
- Cursos de reciclaje de profesionales
- Cursos de manipulador de alimentos
- Jornadas y ponencias

Investigación, Desarrollo e Innovación

- Desarrollo y mejora de productos
- Simulación y modelización de procesos
- Nuevas técnicas de procesado y conservación
- Sistemas de envasado
- Proyectos de I+D:
 - De interés general para los sectores
 - Concertados con empresas.