



HIGIENE EFICAZ CON MENOR IMPACTO MEDIOAMBIENTAL



EXPERTS IN CLEAN. PARTNERS IN CARE

CHRISTEYNS, LA INNOVACIÓN QUE IMPULSA EL CRECIMIENTO

Christeyns es una compañía internacional especializada en higiene industrial que ofrece soluciones innovadoras de limpieza y desinfección para la industria alimentaria, bebidas y ganadería, cosmética, lavanderías e higiene profesional.

Con sede en Gante, cuenta con un equipo formado por más de 1.600 profesionales distribuidos en 44 filiales que operan en más de 50 países, 23 plantas de producción y 8 centros de investigación.

Christeyns combina innovación y conocimiento con una amplia experiencia técnica para ofrecer productos y servicios para cada necesidad de cada cliente.

Una empresa internacional que apoya de manera personalizada a sus clientes, convirtiéndose en su partner de higiene. EXPERIENCIA GLOBAL, ACCIONES LOCALES.

INVESTIGACIÓN, CONOCIMIENTO Y SERVICIO

La innovación y la investigación son los principales pilares que han contribuido al crecimiento y consolidación de Christeyns. En sus centros de I+D se desarrollan nuevos productos, procesos y servicios que permiten anticiparse a problemas futuros, así como detectar nuevas tendencias en limpieza y desinfección que mejoren la eficacia de los protocolos de higiene de los clientes.

La constante inversión de Christeyns en innovación y dedicación nos posiciona como el socio estratégico de confianza en higiene para nuestros clientes.



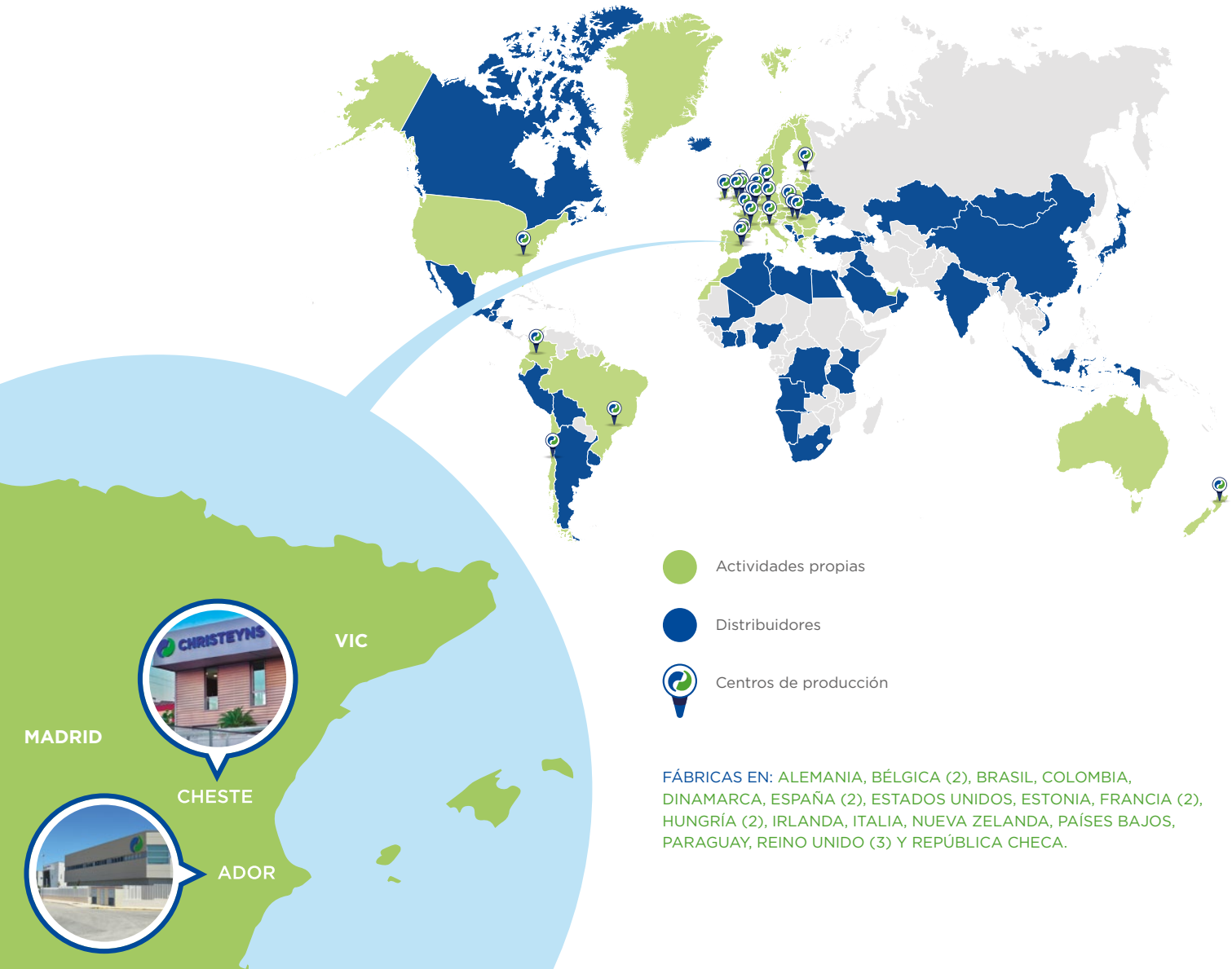
HACIA UN FUTURO MÁS VERDE

En Christeyns la sostenibilidad no es solo una estrategia, es algo que vivimos y respiramos. Trabajamos de forma continua para reducir el impacto medioambiental en las instalaciones de nuestros clientes y ayudarles a conseguir sus objetivos sostenibles, mediante soluciones diseñadas para optimizar los recursos más valiosos de una empresa: agua, energía y tiempo.

Al mismo tiempo, nos esforzamos para que nuestros procesos de producción sean cada vez más sostenibles y respetuosos con nuestro entorno. Integramos criterios de sostenibilidad en todo lo que hacemos: ya sea en el desarrollo de procesos innovadores o productos eficientes o en nuestros proyectos sociales y de gobernanza responsable.

Nuestro compromiso con la excelencia está respaldado por certificaciones internacionales que garantizan procesos fiables, responsables y eficaces en todas nuestras operaciones: ISO 9001 en calidad, ISO 14001 en gestión ambiental e ISO 50001 en eficiencia energética.

Escanéame
y descubre nuestro
informe de RSE



SERVICIO DE HIGIENE INTEGRAL CERTIFICADO

En Christeyns somos expertos en higiene para la industria alimentaria, un sector donde los estándares de calidad e limpieza son fundamentales, y también en higiene profesional para el canal horeca, donde la satisfacción del cliente es clave.

Hemos aplicado toda esta experiencia técnica y científica para desarrollar el Servicio de Higiene Integral Certificado por SGS, un servicio único que cubre todos los factores implicados en los procesos de higiene.

CERTIFICADO POR SGS

El SHI ha obtenido la certificación SGS que acredita la calidad de este servicio. Christeyns es la primera empresa del sector químico en certificar todos sus servicios con este sello.

Este servicio aporta un valor añadido a la prestación de productos, servicios y sistemas que ofrece Christeyns a través de una asistencia técnica continua, personalizada y adaptada a las necesidades particulares de cada tipo de industria.



SHI

Somos lo que decimos

UNA **ESTRATEGIA ÚNICA DE HIGIENE** PARA GARANTIZAR LA **SEGURIDAD ALIMENTARIA**.

DE LA INDUSTRIA AL RESTAURANTE.
DE LA COCINA AL PLATO.



¿POR QUÉ LIMPIAR NO ES LO MISMO QUE GESTIONAR LA HIGIENE?

Limpiar es ejecutar una tarea. Pero gestionar la higiene es tener una visión global, estandarizar procesos, tomar decisiones basadas en datos y anticiparse a los riesgos.

Implementar una gestión unificada de los procedimientos de limpieza y desinfección por un socio experto mejora la eficiencia, garantiza la seguridad alimentaria y protege la reputación del negocio.



DISMINUYE

- Riesgo de toxiinfecciones alimentarias y sus consecuencias sanitarias y de reputación.
- Costes operativos por falta de estandarización.
- Complejidad en la gestión de la higiene.
- Consumos de recursos como energía, agua y productos de limpieza.
- Registro de incidencias.



AUMENTA

- Eficiencia operativa en todos los niveles de la cadena de producción.
- Altos estándares de seguridad alimentaria.
- Satisfacción y fidelización del cliente.
- Sostenibilidad en las operaciones con optimización de recursos.
- Unificación de procedimientos de higiene.



PARA EL CLIENTE, TODO EMPIEZA EN EL PLATO. PARA TI, MUCHO ANTES.

El SHI cuida de cada etapa del proceso de higiene. Desde el diseño de los planes de limpieza hasta su validación en el laboratorio.

LOS ERRORES DE LA LIMPIEZA NO SE VEN... HASTA QUE ES TARDE.

El SHI realiza controles microbiológicos de superficies periódicamente, detectando contaminaciones antes de que haya consecuencias.

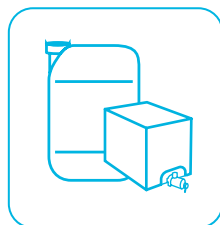
LA LIMPIEZA NO SE IMPROVISA, SE MEJORA.

El SHI convierte la higiene en un proceso validado y eficaz: supervisión y ajuste de protocolos y formación al personal.

MÁXIMO NIVEL DE HIGIENE. SIEMPRE EN TODOS LOS CENTROS.

Con el SHI obtienes un sistema escalable, replicable y auditable para todas las áreas y ubicaciones.

CONVIERTE LA HIGIENE EN UNA VENTAJA COMPETITIVA ¿QUÉ INCLUYE EL SHI?



FABRICACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS DE HIGIENE

- Desinfectantes de alto rendimiento con ensayos biocidas que garantizan su eficacia frente a patógenos.
- Detergentes, desengrasantes, multiusos... productos para todos los entornos: cocinas, sala, baños...
- Gama de productos con etiqueta ecológica Green'r, la más amplia del mercado.
- Formulaciones de detergentes enzimáticos para la eliminación de alérgenos



SISTEMAS

- Equipos de dosificación y satélites dimensionados para la aplicación de productos de higiene en las instalaciones.
- Automatizaciones de procesos.
- Asesoramiento para el diseño higiénico de instalaciones.
- Revisiones periódicas de los equipos.
- Informe sobre el estado de los equipos y acciones recomendadas.



FORMACIÓN DEL PERSONAL

- Cursos de formación continua en higiene y seguridad alimentaria para todo el personal.
- Desarrollo de sesiones formativas personalizadas para cada departamento.
- Cursos específicos para la gestión de alérgenos, control de biofilms y puntos críticos de control (APPC).
- Capacitación sobre el uso seguro de productos químicos y equipos de limpieza.
- Coordinación de todas las actividades, procesos y recursos implicados en la higiene.



ASISTENCIA Y DISEÑO DE PROTOCOLOS

- Definición e implantación de los procedimientos de limpieza y desinfección personalizados para cada área.
- Dosificación y optimización de consumos.
- Proyectos de mejora de los protocolos de higiene.
- Auditoría de puntos críticos de higiene.
- Asistencia técnica en brotes o incidencias.
- Control y validación de los procedimientos para el control de alérgenos.



VALIDACIÓN DE RESULTADOS

- Toma de muestras periódicas de superficies y ambientes de microorganismos indicadores y patógenos como *Salmonella* spp, *Listeria* spp, *Campylobacter* spp.
- Análisis de bacterias patógenas en laboratorio propio.
- Garantía de control de la contaminación microbiológica a través de seguimientos personalizados.



Procedimientos
avanzados
de HIGIENE



Higiene
SOSTENIBLE



MONITORIZACIÓN
de actividades



ASISTENCIA técnica
y FORMACIÓN

TRASLADAMOS LOS ESTÁNDARES
MÁS EXIGENTES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
A LA HIGIENE PROFESIONAL

BACTERIAS AL ACECHO: CÓMO EVITAR TOXIINFECCIONES EN LOS MESES DE MÁS CALOR



Juan José Canet

Licenciado en Ciencias biológicas por la Universidad de Valencia (1987) y Licenciado en Ciencias económicas por la UNED (2012). Más de 25 años de experiencia en la implantación de nuevos productos, servicios y sistemas para la higiene en la industria alimentaria. Director técnico comercial de la división de Higiene Alimentaria de Christeysn España.



Maria Sanz

Doctora en Ciencias Biológicas por la Universitat Politècnica de València. Ha participado en numerosos proyectos nacionales y europeos para mejorar la seguridad alimentaria en las industrias alimentarias. Responsable de I+D Microbiología en Christeysn España.

El aumento de las temperaturas en los meses estivales lleva consigo un aumento exponencial de la actividad en el todo el sector horeca. La hostelería y la restauración alcanzan en estas fechas su máximo nivel de actividad, con hoteles y terrazas a pleno rendimiento. Sin embargo, las condiciones ambientales de esta época del año traen consigo también la multiplicación de las toxiinfecciones alimentarias, poniendo en riesgo la seguridad alimentaria de los consumidores.

Los brotes de zoonosis transmitida por alimentos presentan una elevada estacionalidad, produciéndose un incremento notable de casos en los meses de verano y remitiendo sensiblemente en los meses de invierno, como se puede observar en la siguiente figura en la que se representa, a modo de ejemplo, la evolución de los casos de Salmonelosis en la Unión Europea (Figura 1).

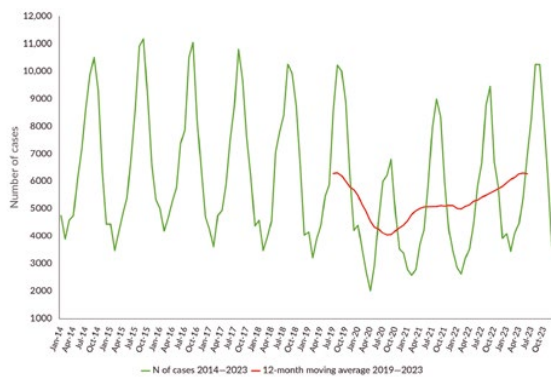


Gráfico 1. Número de casos de Salmonelosis en la Unión Europea por mes en el periodo 2014-2023 (EFSA, 2024).

Causas de la estacionalidad

Las causas de esta estacionalidad están relacionadas con las mayores temperaturas de los meses de verano, y el mayor desarrollo microbiano en estas condiciones. Gran parte de las bacterias patógenas, como *Salmonella* spp. y *E. coli* son mesófilas, lo que quiere decir que su temperatura óptima de crecimiento se encuentra en los 37 °C. En estas condiciones ideales, las bacterias, que se reproducen por un proceso denominado fisión binaria, se pueden multiplicar dividiéndose en 2 cada 20 minutos, de modo que una única bacteria puede producir 2.097.152 bacterias en 7 horas. Por su parte, *Campylobacter* spp. es termotolerante, siendo su temperatura óptima de crecimiento de 42 °C y *Listeria* spp. es psicrófila, por lo que crece a temperaturas de refrigeración.

Una única bacteria puede multiplicarse hasta 2 millones en solo 7 horas a 37° C

La acción de las bajas temperaturas como factor limitante del desarrollo microbiano se debe, fundamentalmente, a la reducción de la velocidad de las reacciones bioquímicas y a los cambios de estado de los lípidos de la membrana celular que pasan de ser fluidos a cristalinos impidiendo el correcto funcionamiento de la membrana celular. Sin embargo, en las bacterias psicrófilas y psicrótrofas se producen adaptaciones específicas que les confieren tolerancia a bajas temperaturas, como

la existencia de enzimas específicas que están activos a bajas temperaturas y la modificación de la membrana plasmática para mantenerla semifluida, mediante la presencia de una mayor cantidad de ácidos grasos insaturados y de cadena corta, se producen, además, compuestos crioprotectores, como proteínas o azúcares, que evitan la formación de cristales de hielo (Keenleyside, 2019). Por su parte, la adaptación a elevadas temperaturas también se basa en variaciones que mantienen la consistencia semifluida de la membrana celular, mediante un alto contenido en ácidos grasos saturados, que permiten estructurarse de forma más compacta y aumentar la temperatura de fusión.

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CRECIMIENTO DE LAS BACTERIAS

<i>Salmonella</i> spp	mesófila	37° C
<i>Escherichia coli</i>	mesófila	37° C
<i>Campylobacter</i> spp	termotolerante	42° C
<i>Listeria</i> spp*	psicrófila	30-37° C

*Puede crecer incluso en refrigeración

¿Por qué se produce toxiinfecciones alimentarias?

Las causas de las toxiinfecciones alimentarias son variadas y, en ocasiones, se encadenan una serie de ellas que provocan una elevada presencia de los microorganismos, o de sus metabolitos, en el producto final.

Las toxiinfecciones suelen deberse a higiene deficiente, cocción insuficiente o consumo de alimentos crudos o semielaborados así como a fallos en la cadena de frío. Durante la recepción, transporte y traslado de materias primas desde las cámaras frigoríficas en cocinas y restaurantes colectivos, la apertura prolongada de cámaras

Las toxiinfecciones suelen deberse a higiene deficiente o fallos en la cadena de frío

o vehículos puede elevar la temperatura de los alimentos, favoreciendo el desarrollo bacteriano y dándose las condiciones óptimas para la producción de toxinas.

Es por ello, que resulta imprescindible que el sector HORECA implemente estrategias para vigilar y controlar los peligros que puedan poner en riesgo la salud de

los consumidores. En ese sentido, la legislación europea, a través del Reglamento (CE) N° 852/2004, hace recaer en las empresas la responsabilidad de garantizar la seguridad alimentaria y establece que ésta debe ser reforzada con la creación, implantación y mantenimiento de sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control crítico (APPCC).

El plan APPCC establece una serie de prerequisites de obligado cumplimiento:

- Plan de control de plagas.
- Plan de desinfección y limpieza.
- Plan de formación de manipuladores.
- Plan de control del agua.
- Plan de trazabilidad.
- Plan de gestión de residuos.
- Plan de alérgenos.
- Plan de homologación de proveedores.
- Plan de buenas prácticas de fabricación o manipulación.
- Plan de mantenimiento.

Entre los prerequisites, cabría destacar el plan de desinfección y limpieza, principalmente por su importancia a la hora de controlar peligros como la contaminación cruzada en la elaboración de alimentos, así como la formación de biofilms. Si la limpieza y desinfección es insuficiente, los microorganismos que sobrevivan a la misma podrán multiplicarse sobre las superficies, facilitando las contaminaciones cruzadas. Además, los microorganismos formadores de biofilms podrán formarlos en un plazo de tan solo 48 horas, pudiendo albergar posteriormente otros microorganismos que se unan al biofilm, confiriéndoles protección frente a los agentes externos.

Medidas de prevención de las toxiinfecciones alimentarias

Como se ha descrito en este artículo, las toxiinfecciones alimentarias tienen un fuerte componente estacional, debido a la elevación de las temperaturas que permiten la proliferación microbiana y el mayor consumo realizado fuera del hogar. Por ello, es importante establecer estrategias que permitan minimizar este incremento de toxiinfecciones alimentarias durante los meses de verano. Estas estrategias deben basarse en la implantación de un sistema de autocontrol, el Plan APPCC y sus prerequisites, tanto en los establecimientos hosteleros como en los de servicios de comidas al consumidor final.



LIMPIEZA EFICAZ CON MENOR IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

La gama **Christeyns GREEN'R** ofrece una respuesta a la normas de higiene ecológica con un portafolio de productos ecoetiquetados de alto rendimiento formulados con ingredientes no tóxicos, biodegradables y seguros para el medioambiente. Incluso en dosis y temperaturas más bajas, nuestros productos GREEN'R muestran resultados tan impecables y eficientes como sus homólogos no ecológicos.

FORMULACIONES SOSTENIBLES

Nuestro departamento de I+D está constantemente trabajando en nuevas formulaciones con ingredientes respetuosos con el medioambiente, tratando de encontrar el equilibrio entre la calidad, la eficiencia y la sostenibilidad. Hemos desarrollado productos libres de fosfatos, perboratos y NTA con certificaciones medioambientales como EU Ecolabel, Ecocert y Nordic Swan.

MENOS RESIDUOS, MÁS BENEFICIOS

En nuestro enfoque de la limpieza ecológico, también evaluamos la sostenibilidad de los envases y los procesos de producción. Con envases reciclables y biodegradables que contribuyen a reducir los residuos y ahorran espacios de almacenamiento, mientras que los productos altamente concentrados, también ahorran costes de agua y transporte.

UN PRODUCTO PARA CADA NECESIDAD

El portafolio de GREEN'R incluye productos de alto rendimiento para cada aplicación: higiene de cocinas, baños, limpieza de interiores, cuidado de suelos, productos superconcentrados, lavado de ropa e higiene personal.



GREEN'R, LA GAMA CON ETIQUETA ECOLÓGICA MÁS AMPLIA DEL MERCADO

Productos de limpieza muy efectivos a bajas dosis

Libres de fosfatos y ftalatos

Ni tóxicos ni dañinos para las personas ni el medioambiente

Envases 100% reciclables

UNA SOLUCIÓN PARA CADA APLICACIÓN



HIGIENE DE COCINAS

Una rutina de limpieza es clave para garantizar la seguridad alimentaria. Utilizar productos inapropiados puede causar contaminaciones cruzadas o crecimiento de bacterias que pueden provocar una intoxicación alimentaria.

RELAVIT

Detergentes, desengrasantes y desincrustantes para la higiene de las cocinas y el lavado de vajillas. Se presenta en diferentes envases, concentraciones y formas tanto en sólido como líquido aplicado como pulverizador.



LIMPIEZA DE INTERIORES

Unas ventanas limpias, un mostrador impecable, un mobiliario en buen estado, todos estos elementos desempeñan un papel importante a la hora de hacer sentir como en su propio hogar a los clientes y huéspedes.

LUFRA INTERIOR

Los detergentes y limpiadores estándar de la gama LUFRA se presentan en fórmulas listas para usar, y concentrados para diluir, acompañados por limpiacristales, desengrasantes, desincrustantes y abrillantadores. Todo en diferentes envases.



LIMPIEZA DE SUELOS

Unos suelos relucientes son la mejor tarjeta de presentación y son literalmente el camino hacia un buen servicio. Un suelo limpio y con un olor fresco causa una gran primera impresión y proporciona bienestar a los que entran.

FLOORIT

Productos para tratamiento de diferentes tipos de suelos: desde mantenedores diarios con diferentes fragancias, abrillantadores, decapantes y fregadores. También disponibles productos para limpieza de alfombras y moquetas.



CUIDADO DE TEXTILES

Más de 75 años de experiencia en cuidado de textiles avalan a Christeyns. Nuestros especialistas en lavandería han seleccionado cuidadosamente gamas especiales para el cuidado de textiles delicados así como de uso diario.

CARETEX

Para el lavado de textiles no delicados como sábanas, toallas de rizo, paños de cocina y mantelería, la línea CARETEX ofrece una gama completa de detergentes de alto rendimiento para la limpieza de diferentes tipos de suciedad.



GAMA PRO-FIT

Con la gama de limpieza en húmedo PRO-FIT, los tejidos delicados pueden limpiarse de una forma más respetuosa con el medioambiente que con la limpieza en seco tradicional.



RAPID-O

Gama de productos para el sistema de lavado con ozono. Incluye un detergente específico, reforzador de la alcalinidad, aditivo blanqueante concentrado y adicionalmente, un desengrasante para eliminar manchas persistentes y suavizante.



LIMPIEZA DE BAÑOS

Los baños son un punto crítico para la experiencia del cliente y la imagen del establecimiento. Mantener estos espacios impecables y en perfecto estado es esencial para ofrecer confianza y bienestar de los usuarios.

LUFRA

La gama LUFRA para la limpieza de baños ofrece productos de limpieza diaria y periódica para aseos e inodoros. Los productos se suministran en fórmulas listas para usar y concentradas para el mantenimiento regular o la limpieza periódica en profundidad.





DESINFECCIÓN

Mantener las superficies de trabajo limpias y desinfectadas es clave para proteger la calidad de los alimentos y garantizar la seguridad alimentaria.

Christeyns ofrece una amplia variedad de desinfectantes en base a amonios cuaternarios, cloro y alcohol de alto rendimiento capaces de eliminar una amplia gama de microorganismos y asegurar una desinfección efectiva.



HIGIENE DE MANOS

La higiene de manos es clave para cualquier establecimiento. Patógenos como *E. Coli*, *Salmonella* o norovirus se eliminan fácilmente con un correcto lavado de manos. Ofrecemos soluciones eficaces para el lavado de manos en zonas de trabajo y aseos.

PHAGO

Formulados para minimizar el riesgo de reacciones alérgicas, sin perfumes, colorantes, fenoxietanol ni parabenos. Productos para lavado de manos y desinfección eficaces frente todo tipo de microorganismos.



DERMEX

Línea de productos que incluye una amplia gama de geles lavamos para cualquier sector de la higiene profesional.



AMBIENTADORES

Los olores indeseados, provocados por la preparación de alimentos, la acumulación de residuos o una ventilación insuficiente, pueden afectar tanto el confort de las personas como la percepción de limpieza y la calidad general del establecimiento.

ADOR

ADOR incluye una variada gama de fragancias que revitalizan los espacios. Los perfumes se presentan en distintas concentraciones para conseguir tanto un frescor rápido como un aroma intenso y duradero. ADOR proporciona ese aroma característico para cualquier ambiente.

ADOR INTENSE: 10 fragancias únicas formas por diferentes capas y notas aromáticas con una concentración de perfume de +/- 80%

ADOR AMBIANCE: Una forma más fácil y cómoda de experimentar las fragancias premium Ador Intense. Se basa en las mismas fragancias pero adaptadas para su uso en spray listo para usar.

ADOR AIR: Ambientadores listos para usar a diario. Se presentan en ocho aromas únicos, cuidadosamente seleccionados: desde fragancias estándar hasta fórmulas sanitarias especiales.



DOSIS PRECISA Y CONTROLADA PARA UNA LIMPIEZA EFICIENTE Y SEGURA

MONODOSIS

Dosis de un sólo uso de detergentes líquidos, encapsulados con una película hidrosoluble que se disuelve completamente durante cualquier tipo de proceso de lavado o limpieza, incluso en agua fría.

La gama se completa con pastillas y detergentes en polvo disponibles en sobres desechables.

- ✓ Compacto, pequeño y ligero
- ✓ Dosis precisa, sin riesgo de sobredosificación
- ✓ Preserva los ingredientes activos
- ✓ Ahorro de tiempo y espacio



GREEN'R SUPERCONCENTRATES

Productos de limpieza ultraconcentrados para que la limpieza y desinfección sea más rápida, segura y eficiente.

Los superconcentrados se dosifican utilizando un sistema de dosificación específico, con tres tipos de dispensadores disponibles: botella de pulverización, cubo/fregadero o cubo de fregona/estropajo.

Con un simple empuje se dosifica la cantidad correcta de producto, lo que optimiza tanto los costes como los recursos.

- ✓ Limpieza fácil, segura y ecológica
- ✓ Elimina el riesgo de error humano
- ✓ Sistema a prueba de errores
- ✓ Codificación por colores y números para un uso más seguro



Con una sola bolsa se pueden llenar hasta 350 botellas de spray

SISTEMAS QUE OPTIMIZAN LA HIGIENE Y REDUCEN COSTES

EFICIENCIA, SEGURIDAD Y CONTROL TOTAL EN LA DOSIFICACIÓN Y EL LAVADO



DUO SOLID

Dosificación 2 en 1 para detergente y abrillantador sólido.

- ✓ Dosis exacta
- ✓ Menos embalaje
- ✓ Fácil instalación y uso



BOMBAS DE DOSIFICACIÓN

Sistemas de dosificación con bomba peristáltica para lavavajillas.

- ✓ Para detergente y abrillantador
- ✓ Disponible en versión analógica y digital
- ✓ Programación flexible



SISTEMAS DE DILUCIÓN PERSONALIZADOS

Para todos los entornos de limpieza, desde cocinas industriales hasta cuartos de mantenimiento.

- ✓ Uso fácil e intuitivo
- ✓ Hasta 4 productos químicos y 12 ratios de dilución en un solo dispensador
- ✓ Tamaño compacto



CUBOX

Sistema de envases bag-in-box diseñado para lavado de vajillas y de textiles con forma de cubo para un vaciado óptimo del producto.

- ✓ >80% reducción de volumen de residuos de plástico
- ✓ Dispensa el 99% del producto
- ✓ Conector CPC reutilizable



RAPID-O BOX

Sistema de lavado textil con ozono hasta 2 lavadoras de capacidad total 80Kg.

- ✓ Lavado a temperatura más bajas
- ✓ Ciclos hasta un 50% más cortos
- ✓ Más blancura y vida útil del textil



FLUX-COMPACT

Sistema de dosificación central automático de productos líquidos.

- ✓ Máximo 5 lavadoras
- ✓ Bajo mantenimiento
- ✓ Trazabilidad completa





CHRISTEYNS

ACADEMY

TODO LO QUE NECESITAS SABER SOBRE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Christeyns Academy es la plataforma educativa de Christeyns especializada en diseño y ejecución de planes de formación continua en materia de higiene, calidad, seguridad alimentaria.



Programas
personalizados



Aprendizaje práctico
basado en experiencia
técnica y fundamentos
científicos



Todos los niveles,
desde conocimientos
básicos hasta
formación avanzada



Flexibilidad
total, formación
presencial
y en línea

P. I. Castilla, Esquina vial 2 - vial 5 · 46380 Cheste (Valencia)
T +34 962 510 407 E info.es@christeyns.com

Más información en:
CHRISTEYNS.COM