

GARANTIZA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA CON EL CURSO DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (APPCC)

¿Por qué realizar este curso?

Este curso es fundamental para la correcta implementación del sistema APPCC en la restauración colectiva, asegurando el cumplimiento de la normativa y la reducción de riesgos de contaminación en los productos. Proporciona las herramientas necesarias para identificar, evaluar y controlar los peligros en cada etapa del proceso productivo.

¿QUÉ INCLUYE EL CURSO?

- ✓ Principios fundamentales del sistema APPCC.
- ✓ Identificación de peligros y análisis de riesgos.
- ✓ Establecimiento de Puntos de Control Crítico (PCC).
- ✓ Medidas preventivas y correctivas.
- ✓ Verificación y validación del sistema APPCC.
- ✓ Registro y documentación obligatoria.



BENEFICIOS CLAVE PARA TU EMPRESA:



- ✓ Cumplimiento con la normativa de seguridad alimentaria.
- ✓ Identificación y control de los peligros en la producción de alimentos.
- ✓ Garantía de calidad e inocuidad en los productos alimentarios.
- ✓ Reducción del riesgo de alertas y crisis alimentarias.

¿POR QUÉ ELEGIRNOS COMO TU CONSULTORA?

Nuestro curso está diseñado por especialistas en seguridad alimentaria y calidad, garantizando formación teórica y práctica enfocada en la correcta aplicación del sistema APPCC. Aseguramos que los participantes obtengan los conocimientos necesarios para implementar y gestionar este sistema de manera efectiva.

ESTE CURSO TE PREPARA PARA ENFRENTAR
DESAFÍOS REALES CON SOLUCIONES
EFICIENTES. **¡INVIERTE EN EL CRECIMIENTO
TÉCNICO DE TU EQUIPO!**

¿Hablamos?

NEXBIOLINEA
ENVIRONMENT, HEALTH & SAFETY

Calle Sócrates, 4.
07007 Palma de Mallorca, Illes balears (España)
T. 971 724 701 | F. 971 727 738

www.nexbiolinea.com

