

REFUERZA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA CON EL CURSO DE GESTIÓN DE INTOXICACIONES ALIMENTARIAS

¿Por qué realizar este curso?

Este curso es fundamental para la correcta gestión de intoxicaciones alimentarias en el sector de la hostelería, restauración e industria alimentaria. Proporciona los conocimientos clave para prevenir brotes, actuar con rapidez ante incidentes y minimizar los riesgos para la salud pública.

¿QUÉ INCLUYE EL CURSO?

- ✓ Principales causas y agentes de intoxicaciones alimentarias.
- ✓ Buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
- ✓ Protocolos de actuación ante brotes de intoxicaciones.
- ✓ Medidas correctivas y preventivas en seguridad alimentaria.
- ✓ Gestión de alertas alimentarias y comunicación de crisis.
- ✓ Requisitos legales y responsabilidades en materia de intoxicaciones.



BENEFICIOS CLAVE PARA TU EMPRESA:



- ✓ Mejora en la prevención de intoxicaciones alimentarias.
- ✓ Cumplimiento normativo en seguridad alimentaria.
- ✓ Capacitación del personal en respuesta ante crisis sanitarias.
- ✓ Reducción del impacto en la reputación y confianza del consumidor.

¿POR QUÉ ELEGIRNOS COMO TU CONSULTORA?

Nuestro curso está diseñado por especialistas en seguridad alimentaria y salud pública, proporcionando formación práctica basada en casos reales y en la normativa vigente. Nos aseguramos de que los participantes obtengan las herramientas necesarias para gestionar eficazmente intoxicaciones alimentarias y minimizar su impacto.

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

