

GARANTIZA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA CON EL CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, ALERGIAS E INTOLERANCIAS

¿Por qué realizar este curso?

Este curso es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y la correcta manipulación de alimentos, evitando riesgos de contaminación y asegurando el cumplimiento de la normativa vigente. Además, proporciona los conocimientos esenciales para la gestión de alergias e intolerancias alimentarias en el sector de la hostelería y la restauración.

¿QUÉ INCLUYE EL CURSO?

- ✓ Normativa y legislación vigente en seguridad alimentaria.
- ✓ Buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.
- ✓ Prevención de la contaminación cruzada.
- ✓ Establecimiento de Puntos de Control Crítico
- ✓ Registro y documentación de Planes Generales de Higiene
- ✓ Gestión y prevención de alergias e intolerancias alimentarias.
- ✓ Identificación y control de alérgenos en la restauración colectiva.
- ✓ Plan de actuación ante una reacción alérgica o intoxicación alimentaria.



BENEFICIOS CLAVE PARA TU EMPRESA:

- ✓ Cumplimiento con la legislación en seguridad alimentaria.
- ✓ Reducción del riesgo de intoxicaciones y reacciones alérgicas.
- ✓ Mayor confianza del consumidor en los productos y servicios ofrecidos.
- ✓ Mejora en la gestión y manipulación de alimentos en cualquier establecimiento del sector.



¿POR QUÉ ELEGIRNOS COMO TU CONSULTORA?

Nuestro curso está diseñado por expertos en seguridad alimentaria y cuenta con una metodología práctica y aplicada. Nos aseguramos de que los participantes adquieran los conocimientos necesarios para implementar medidas efectivas en su entorno de trabajo.

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

