



MANUAL BÁSICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

RESTAURANTES, CAFETERÍAS,
PASTELERÍAS, BARES, FOOD TRUCKS,
KEBAB, PIZZERÍAS, VENTA ONLINE.



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
de Seguretat Alimentària**

BTE

SERVICIOS DE GESTORÍA



TEMARIO

1-Introducción

La importancia de la manipulación de alimentos

2-Seguridad de los alimentos

Contaminación y peligros

3-Toxiinfecciones alimentarias

Enfermedades transmitidas por los alimentos

4-Alergias e intolerancias

Alimentos y sustancias que pueden provocarlas

5-La higiene del manipulador

Higiene personal y vestimenta
Estado de salud

6-Prácticas correctas de higiene en la elaboración de comidas

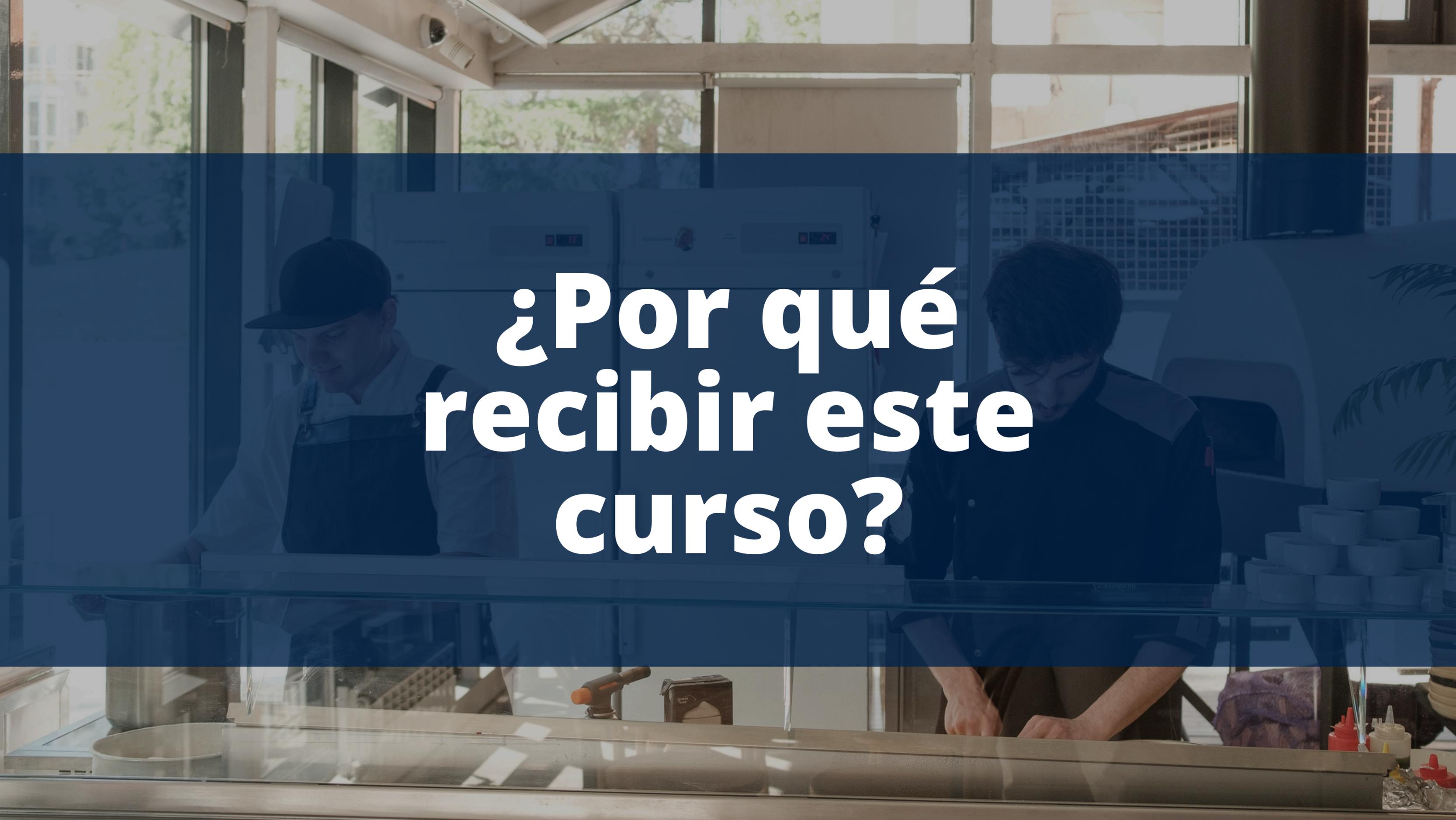


MARINA DIANA

Nuestra formadora

Doctora en Alimentación y Nutrición por la Universidad de Barcelona (2014). Profesora universitaria en ámbito de seguridad e higiene de los alimentos.

Experta en Prácticas Correctas de Higiene y Manipulación.
CEO de BTeconomistes.



**¿Por qué
recibir este
curso?**

4 Motivos Principales

1. **Cumplimiento legal:** El certificado asegura que los empleados cumplen con la normativa de seguridad alimentaria exigida por las inspecciones sanitarias.
2. **Garantía de seguridad y salud pública:** Prevenir contaminaciones y manipular alimentos de forma segura, protegiendo a los consumidores y evitando problemas de salud pública.
3. **Reducción de riesgos:** Minimizar riesgos como alergias o intoxicaciones alimentarias.
4. **Ventaja competitiva:** Aumenta la confianza del cliente al saber que el personal cuenta con formación adecuada. Mejora la reputación del establecimiento.



Para contratar nuestros servicios



651599434



admin@bteconomistes.com



Carrer Sevilla 117, 08226, Terrassa.



@bteconomistes



BTE

SERVICIOS DE GESTORÍA

La seguridad alimentaria del cliente es TU responsabilidad

Reglamento (CE) 852/2004



**Garantiza la seguridad en tu
negocio. ¡Forma a tu equipo
ahora!**

