






NORMAS BÁSICAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



	PRESENCIAL		
	Duración: 2 H	Horas presenciales: 2 H	Horas online: 0 H
	Familia: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE Área: GENERAL PRL		
	Objetivos: Adquirir los conocimientos necesarios y adecuados en materia de prevención de riesgos laborales y sensibilizar a los trabajadores en los riesgos y medidas de prevención a adoptar.		
	Contenidos: <ul style="list-style-type: none"> - Introducción. - PCC - Cultura de calidad y seguridad alimentaria - Personal, higiene y hábitos saludables. - Buenas prácticas de producción - Alérgenos - Defensa alimentaria - Control de calidad - Emergencias ambientales - NC de auditorías. 		