






## NORMAS BÁSICAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



	<b>PRESENCIAL</b>		
	<b>Duración:</b> 2 H	<b>Horas presenciales:</b> 2 H	<b>Horas online:</b> 0 H
	<b>Familia:</b> PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MEDIOAMBIENTE <b>Área:</b> GENERAL PRL		
	<b>Objetivos:</b> 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.		
	<b>Contenidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Introducción.</li> <li>- PCC</li> <li>- Cultura de calidad y seguridad alimentaria</li> <li>- Personal, higiene y hábitos saludables.</li> <li>- Buenas prácticas de producción</li> <li>- Alérgenos</li> <li>- Defensa alimentaria</li> <li>- Control de calidad</li> <li>- Emergencias ambientales</li> <li>- NC de auditorías.</li> </ul>		