

BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

OBJETIVOS Y **C**ONTENIDOS



DIRIGIDO A

A todos los trabajadores de la industria alimentaria que por su actividad laboral tienen contacto con los alimentos, durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y/o servicio.

OBJETIVOS

Objetivo específico:

- ✓ Adquirir los conocimientos necesarios para cumplir con la normativa en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos.
- ✓ Reconocer las deficiencias más habituales en las buenas prácticas higiénicas en los establecimientos.
- ✓ Conocimiento de la legislación vigente a aplicar.

CONTENIDOS

1. Introducción
 - 1.1. Normativa a aplicar
2. Manipulador de alimentos
 - 2.1. Buenas prácticas higiénicas
3. Deficiencias más habituales