



CURS EN LÍNIA AUTOFORMATIU: **BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE EN LA PRODUCCIÓ PRIMÀRIA AGRÍCOLA**

CONTINGUT DEL CURS:

- **EXPLICAR LES BONES PRÀCTIQUES PER A REDUIR AL MÍNIM ELS RISCOS DE CONTAMINACIÓ, AMB AGENTS QUÍMICS O MICROBIOLÒGICS, A LA FASE DE PRODUCCIÓ PRIMÀRIA I OPERACIONS CONNEXES DELS PRODUCTES AGRÍCOLES.**
- **CONÉIXER LES OBLIGACIONS DERIVADES DE LA LEGISLACIÓ VIGENT PER A FACILITAR EL SEU COMPLIMENT.**
- **SERVIR D'ACREDITACIÓ PER A JUSTIFICAR LA FORMACIÓ EN AQUESTES MATÈRIES.**

MÉS INFORMACIÓ

ACCÉS A L'AULA: [CONSULTAR DATES EN EL PORTAL AGRARI](#)

INSCRIPCIÓ: [CONSULTAR DATES EN EL PORTAL AGRARI](#)

MODALITAT: EN LÍNIA

HORES DEL CURS: 5 HORES NO TUTORITZAT

INTRODUCCIÓ I OBJECTIUS:

En les últimes dècades, la Unió Europea ha dut a terme un extens desenvolupament normatiu referent a legislació alimentària, amb l'objecte, entre altres, de garantir la seguretat i la innocuïtat dels productes alimentaris de la UE.

S'ha posat el focus en tota la cadena alimentària, inclosa la producció primària agrícola, de la qual els agricultors són responsables principals; és a dir, en la producció primària, els agricultors tenen l'obligació de garantir la seguretat alimentària; les autoritats competents controlen i garantixen el compliment d'esta obligació a través dels sistemes nacionals de vigilància i control, i la Comissió avalua de la capacitat de les autoritats competents per a proporcionar estos sistemes mitjançant auditories i inspeccions a nivell nacional.

En este curs es pretén que els agricultors coneguen les obligacions a les quals estan subjectes en matèria d'higiene per a superar sense problemes els controls i al seu torn, que els servisca d'acreditació de formació en aquestes matèries.

REQUISITS: Ser resident a la Comunitat Valenciana, estar en edat laboral, disposar de connexió a Internet i correu electrònic propi.

ORGANITZA:

Conselleria d'Agricultura, Aigua, Ramaderia i Pesca

Servei de Transferència de Tecnologia