



CURSO *ONLINE* AUTOFORMATIVO: **BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA AGRÍCOLA**

CONTENIDO DEL CURSO:

- EXPLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA REDUCIR AL MÍNIMO LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, CON AGENTES QUÍMICOS O MICROBIOLÓGICOS, EN LA FASE DE PRODUCCIÓN PRIMARIA Y OPERACIONES CONEXAS DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.
- CONOCER LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE LA LEGISLACIÓN VIGENTE PARA FACILITAR SU CUMPLIMIENTO.
- SERVIR DE ACREDITACIÓN PARA JUSTIFICAR LA FORMACIÓN EN ESTAS MATERIAS.

MÁS INFORMACIÓN

ACCESO AL AULA: [CONSULTAR FECHAS EN EL PORTAL AGRARI](#)

INSCRIPCIÓN: [CONSULTAR FECHAS EN EL PORTAL AGRARI](#)

MODALIDAD: ONLINE

HORAS DEL CURSO: 5 HORAS NO TUTORIZADO

INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS:

En las últimas décadas, la Unión Europea ha llevado a cabo un extenso desarrollo normativo en lo referente a legislación alimentaria, con el objeto, entre otros, de garantizar la seguridad y la inocuidad de los productos alimentarios de la UE.

Se ha puesto el foco en toda la cadena alimentaria, incluida la producción primaria agrícola, de la que los agricultores son responsables principales; es decir, en la producción primaria, los agricultores tienen la obligación de garantizar la seguridad alimentaria; las autoridades competentes controlan y garantizan el cumplimiento de esta obligación a través de los sistemas nacionales de vigilancia y control, y la Comisión evalúa de la capacidad de las autoridades competentes para proporcionar estos sistemas mediante auditorías e inspecciones a nivel nacional.

En este curso se pretende que los agricultores conozcan las obligaciones a las que están sujetos en materia de higiene para superar sin problemas los controles y a su vez, que les sirva de acreditación de formación en estas materias.

REQUISITOS: Ser residente en la Comunitat Valenciana, encontrarse en edad laboral, disponer de conexión a Internet y correo electrónico propio.

ORGANIZA:

Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca
Servicio de Transferencia de Tecnología