

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT0826

**Nombre:** Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

**Duración:** 5 horas

**Modalidad:** Teleformación

### Objetivos:

Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

### Contenidos:

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad