

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ALÉRGICOS PARA RESTAURACIÓN

Nº de horas: 8

Plazo de inscripción: desde el 16/10/2019 hasta el 13/11/2019 ambos inclusive

Fecha de inicio: 14/11/2019

Fecha de finalización: 15/11/2019

Horario: jueves y viernes de 09:00 a 13:00

Ubicación: ASHOTUR. Avd. Doctor Clará 36 b entlo 12002 Castelló.

Modalidad: presencial

Dirigido a: Personas interesadas en obtener la capacitación para la manipulación de alimentos: alérgicos e intolerancias alimenticias. Esta certificación es imprescindible para las personas que manipulan alimentos en su puesto de trabajo.

Requisitos de inscripción: No se requiere ningún requisito especial de formación o experiencia.

Selección:

- **POR RIGUROSO ORDEN DE REGISTRO DE SOLICITUD**
- **TENDRÁN PREFERENCIA LAS PERSONAS DESEMPLEADAS.**

Documentación a aportar:

- Fotocopia DNI o equivalentes
- Fotocopia del DARDE
- Fotocopia de la Vida laboral
- Hoja de solicitud por duplicado

Las solicitudes se podrán presentar en las siguientes dependencias municipales: registro general del Excmo. Ayuntamiento de Castelló, plaza Mayor nº1, 12001 y en las Tenencias de alcaldía:

Distrito Sur: C/ Ricardo Català, 7

Distrito Norte: Primer molí, s/n

Distrito Este: Avda. Hnos. Bou, 27

Distrito Oeste: Plaza Lagunas de Ruidera, s/n - Mas Blau

Distrito Grau: Paseo Buena Vista, 28

Para cualquier información adicional o duda relacionada con el curso puede contactar a:

- **961004587**

- **castellocrea.formacion@castello.es**

Objetivos:

Capacitar al alumnado en buenas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos, así como tener los conocimientos necesarios sobre los alérgenos e intolerancias alimenticias para informar y atender correctamente al consumidor.

Contenidos del curso:

1. Importancia de la higiene alimentaria. Conceptos básicos.
2. Higiene del manipulador/a de alimentos.
3. Instalaciones, equipos: limpieza y desinfección.
4. Recepción de materias primas y almacenamiento.
5. Preparación, cocinado y servicio
6. La alergia a los alimentos.
7. Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención.
8. Intolerancias alimentarias.
9. La enfermedad celíaca.
10. Principales alimentos causantes de alergias.
11. Productos, ingredientes y denominaciones que pueden indicar la presencia de alérgenos o gluten.
12. Productos sustitutivos para personas con alergia o intolerancia a los alimentos.
13. Etiquetado y simbología.
14. Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para alérgicos a alimentos para celíacos.
15. Normativa de aplicación, reglamentación Europea (Reglamento EU nº 11/69/2011, desarrollo español RD126/2015).