

**CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: SECTOR
COMIDAS PREPARADAS Y SECTOR HORTOFRUTICOLA**

Nº de horas: 8

Plazo de inscripción: desde el 13/11/2017 hasta el hasta el hasta el 20/11/2017 ambos inclusive

Fecha: 21/11/2017

Horario: Martes 9:00 – 14:00 y 15:00 – 18:00

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

Modalidad: presencial

Dirigido a: Personal en activo en empresas de hostelería, alojamiento y restauración hostelería y restauración y parados que quieran incorporarse al sector. Actualmente en todos los establecimientos donde se sirven comidas, verdulerías, carnicerías, supermercados.... es requisito obligatorio por Sanidad el certificado de manipulador de alimentos para los trabajadores. Operadores cuya actividad laboral esté íntimamente relacionada en los procesos de recolección, manipulación, almacenaje y distribución de productos agroalimentarios hortofrutícolas como frutas y verduras. Este curso, es un requisito que se pide a los trabajadores que quieran trabajar en el sector hortofrutícola, ej. almacén de naranjas...

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:

- DNI
- DARDE
- Vida laboral
- Hoja de solicitud

Las solicitudes se podrán presentar en las siguientes dependencias municipales: registro general del Excmo. Ayuntamiento de Castellón, plaza Mayor nº1, 12001 Castelló de la Plana, Castelló 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 de España, 1

Distrito Grau: Paseo Buena Vista, 28

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

680 45 80 19

690 15 22 63

680 98 55 91

Objetivos:

Al finalizar la acción formativa, el alumno habrá adquirido los conocimientos, habilidades y actitudes adecuados a los requerimientos que en cada momento precisen las empresas del sector en lo que se refiere a las prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos, así como todo lo referente a la adecuación de dichas prácticas a la normativa higiénico-sanitaria vigente.

Adquirir conocimientos sobre la manipulación de los productos agroalimentarios como frutas y verduras. Fomentar la concienciación de prácticas saludables en la manipulación de estos productos. Formar para una buena práctica de limpieza, higiene, etc.

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. Introducción al sector hortofrutícola
7. Normativa de aplicación al sector hortofrutícola
8. Peligros en la manipulación de productos hortofrutícolas.
9. Utilización del agua
10. Frutas. Características de las frutas. El deterioro en las frutas.
11. Verduras y hortalizas.
12. Control de la contaminación microbiana
13. Métodos de conservación