

**CERTIFICAT DE CAPACITACIÓ PER A MANIPULACIÓ D'ALIMENTS:**  
**HORTOFRUCTÍCOLA**

<b>Nre. de places:</b>	12
<b>Termini d'inscripció:</b>	<b>Del 10 al 18 de novembre, ambdós inclosos.</b>
<b>Data d'inici:</b>	19/11/ 2020
<b>Data de fi:</b>	19/12/2020
<b>Nre. d'hores:</b>	4 hores
<b>Horari:</b>	De 09.00 a 13.00h.
<b>Ubicació:</b>	Ashotur Av. Doctor Clara, 36. 12002 Castelló
<b>Modalitat:</b>	Presencial
<b>Dirigit a:</b>	Persones que vulguen adquirir coneixements per a unes correctes pràctiques de manipulació i higiene dels productes agroalimentaris.

**Requisits d'inscripció:**

- **Persones preferentment desocupades i empadronades en Castelló de la Plana**

**Selecció:**

- **PER RIGORÓS ORDRE DE REGISTRE DE SOL·LICITUD.**

**Inscripció:**

La documentació es presentarà:

- De **manera presencial:** En el Registre **General de l'Excm. Ajuntament de Castelló** (ubicació: Palau de la Festa).

Es pot sol·licitar cita prèvia en els telèfons següents: **964355482 / 699233073**

- **Telemàticament:** A través de la **Seu Electrònica:** <https://seu.castello.es/info.0>.

### Documentació a aportar:

- **DNI/NIE** o document equivalent.
- **DARDE** o Certificat de situació de la demanda.
- **Vida laboral actualitzada.**
- **Instància** per duplicat (una per a l'Ajuntament i una altra per a l'interessat/a)

*L'empadronament es consultarà d'ofici, per la qual cosa **no cal aportar certificat d'empadronament.***

*Per a qualsevol informació addicional o dubte relacionada amb el curs es pot contactar a través del correu **castellocrea.formacion@castello.es** o en el telèfon **699233073***

### Objectiu:

Adquirir els coneixements necessaris per a unes correctes pràctiques de manipulació i higiene dels productes agroalimentaris com a fruites i hortalisses, basant-se en el coneixement de la problemàtica pròpia del sector hortofructícola i els riscos propis d'estos productes, així com les mesures necessàries per a evitar-los.

### Continguts:

- 1- Introducció al sector hortofructícola
- 2- Normativa d'aplicació al sector hortofructícola
- 3- Perills en la manipulació de productes hortofructícoles.
- 4- Utilització de l'aigua
- 5- Fruitess. Característiques de les fruites. El deteriorament en les fruites, verdures i hortalisses.
- 7- Control de la contaminació microbiana
- 8- Mètodes de conservació