

CERTIFICAT DE CAPACITACIÓ PER A MANIPULACIÓ D'ALIMENTS I AL·LÈRGENS PER A RESTAURACIÓ

Nre. d'hores: 8

Termini d'inscripció: des del 16/10/2019 fins al 13/11/2019 ambdós inclosos

Data d'inici: 14/11/2019

Data de finalització: 15/11/2019

Horari: dijous i divendres de 09,00 a 13,00

Ubicació: ASHOTUR. Avd. Doctor Clara 36 b entlo 12002 Castelló.

Modalitat: presencial

Dirigit a: Persones interessades a obtenir la capacitatció per a la manipulació d'aliments: al·lèrgens i intoleràncies alimentàries. Aquesta certificació és imprescindible per a les persones que manipulen aliments en el seu lloc de treball.

Requisits d'inscripció: No es requereix cap requisit especial de formació o experiència.

Selecció:

- PER RIGORÓS ORDE DE REGISTRE DE SOL·LICITUD
- TINDRAN PREFERÈNCIA LES PERSONES DESEMPLEADES.

Documentació a aportar:

- Fotocòpia DNI o equivalents
- Fotocòpia del DARDE
- Fotocòpia de la Vida laboral
- Full de sol·licitud

Les sol·licituds es podran presentar en les següents dependències municipals: registre general de l'Excm. Ajuntament de Castelló, plaça Major núm. 1, 12001 i en les Tinences d'alcaldia:

Districte Sud: C/ Ricardo Català, 7

Districte Nord: Primer vaig moldre, s/n

Districte Este: Av. Hnos. Bou, 27

Districte Oest: Plaça Llacunes de Ruidera, s/n - Mes Blau

Districte Grau: Passeig Bona Vista, 28

Per a qualsevol informació addicional o dubte relacionada amb el curs pot contactar a:

- 961004587

-castellocrea.formacion@castello.es

Objectius:

Capacitar a l'alumnat en bones pràctiques d'higiene i manipulació dels aliments, així com tindre els coneixements necessaris sobre els al·lèrgens i intoleràncies alimentàries per a informar i atendre correctament el consumidor.

Continguts:

1. Importància de la higiene alimentària. Conceptes bàsics.
2. Higiene del manipulador/a d'aliments.
3. Instal·lacions, equips: neteja i desinfecció.
4. Recepció de matèries primeres i emmagatzematge.
5. Preparació, cuinat i servici
6. L'al·lèrgia als aliments.
7. Relació d'al·lèrgies alimentàries, causes i tractament/prevenció.
8. Intoleràncies alimentàries.
9. La malaltia celíaca.
10. Principals aliments causants d'al·lèrgies.
11. Productes, ingredients i denominacions que poden indicar la presència d'al·lèrgens o gluten.
12. Productes substitutius per a persones amb al·lèrgia o intolerància als aliments.
13. Etiquetatge i simbologia.
14. Bones pràctiques en l'elaboració de plats aptes per a al·lèrgics a aliments per a celíacs.
15. Normativa d'aplicació, reglamentació Europea (Reglament EU núm. 11/69/2011, desenrotllament espanyol RD126/2015).