

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: SECTOR HORTOFRUTÍCOLA

Nº de horas: 4

Plazo de inscripción: desde el 08/10/2019 hasta el 06/11/2019 ambos inclusive

Fecha de inicio: 07/11/2019

Fecha de finalización: 07/11/2019

Horario: jueves 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 en el sector hortofrutícola. Esta certificación es imprescindible para las personas que sus tareas laborales estén relacionadas con los procesos de recolección, manipulación, almacenaje y distribución de productos agroalimentarios hortofrutícolas como frutas y verduras.

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:

Al finalizar la acción formativa, el/la alumno/a habrá adquirido los conocimientos y habilidades 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