

## CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS

**Nº de horas:** 8

**Plazo de inscripción:** desde el 13/11/2017 hasta el hasta el 30/11/2017 ambos inclusive

**Fecha:** 1/12/2017

**Horario:** Viernes 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 a todos los establecimientos donde se sirven comidas, se les pide cumplir con la normativa europea de alergias alimentarias, es decir informar al consumidor de las posibles alergias e intolerancias que pueden producir los productos que se sirven.

**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:**

- Mostrar como identificación el 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 Castellón, plaza Mayor nº1, 12001 Castelló de la Plana 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:**

Capacitar al alumno en las buenas prácticas de higiene y manipulador de los alimentos, así como tener los conocimientos necesarios sobre los alérgenos para informar 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).