

**CERTIFICAT DE CAPACITACIÓ PER A MANIPULACIÓ D'ALIMENTS:
AL·LÈRGENS I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES I PROTOCOL COVID PER A
RESTAURACIÓ**

Nre. de places:	12
Termini d'inscripció:	Del 10 al 20 de novembre, ambdós inclosos.
Data d'inici:	01/12/ 2020
Data de fi:	01/12/2020
NÚM. d'hores:	8 hores
Horari:	De 09.00 a 14.00h i de 15.30 a 18.30.
Ubicació:	Ashotur Av. Doctor Clara, 36. 12002 Castelló
Modalitat:	Presencial
Dirigit a:	Persones que vullguen adquirir els coneixements, habilitats i actituds adequats als requeriments que en cada moment precisen les empreses del sector de la restauració, pel que fa a les pràctiques correctes d'higiene i manipulació dels aliments.

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, habilitats i actituds adequats als requeriments que en cada moment precisen les empreses del sector de la restauració, pel que fa a les pràctiques correctes d'higiene i manipulació dels aliments, així com els coneixements necessaris sobre al·lèrgens i intoleràncies alimentàries per a unes pràctiques correctes en l'elaboració i servei a possibles clients amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries; així mateix, rebrà els coneixements necessaris sobre els riscos i les mesures a aplicar per a minimitzar el contagi de la Covid-19, tant del personal com dels clients; i tot això considerant la legislació vigent respecte d'això.

Continguts:

- 1- Importància de la higiene alimentària.
- 2- Conceptes bàsics.
- 3- Perills alimentaris.
- 4- Principals riscos i mesures de prevenció.
- 5- Patògens causants de malalties alimentàries.
- 6- Bones pràctiques de manipulació.
- 7- Higiene del manipulador/a d'aliments.
- 8- Instal·lacions, equips: neteja i desinfecció.
- 9- Recepció de matèries primeres i emmagatzematge.
- 10- Preparació, cuinat i servei
- 11- L'al·lèrgia als aliments i la seua problemàtica.
- 12- Relació d'al·lèrgies alimentàries, causes i tractament/prevenció.
- 13- Principals aliments causants d'al·lèrgies.
- 14- Intoleràncies Alimentàries.

- 15- La Malaltia Celíaca.
- 16- Productes, ingredients i denominacions que indiquen la presència d'al·lèrgens o gluten
- 17- Etiquetatge i Simbologia.
- 18- Bones pràctiques en l'elaboració de plats aptes per a al·lèrgics alimentaris i celíacs
- 19- Normativa d'aplicació (Reglament EU núm. 11/69/2011, desenvolupament en espanyol RD126/2015).
- 20- Introducció a la Covid-19
- 21- Agent Biològic, Coronavirus SARS-coV-2
- 22- Mecanismes de transmissió.
- 23- Riscos per llocs de treball.
- 24- Treballadors sensibles.
- 25- Mesures de Prevenció.
- 26- Equips de protecció Individual.
- 27- Protocols de seguretat enfront del Covid.
- 28- Restriccions i exigències de la normativa enfront de la Covid-19 en el sector.