

El CdT Castelló organiza el siguiente curso:

“Certificado para manipulación alimentos”

Objetivos:

Conocer las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos así como la legislación alimentaria vigente.

Contenidos:

Normativa vigente de este sector: Real Decreto 852/2004 por el que se establecen los requisitos generales de higiene de los establecimientos alimentarios. Decreto 73/2001 del Gobierno Valenciano por el que se fijan las normas relativas a la formación de manipuladores para esta comunidad. Tipo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Alteración y contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación de los alimentos. Factores que contribuyen al crecimiento microbiano. Métodos de conservación. Actitudes y hábitos higiénicos. Etiquetado de los alimentos. Limpieza y desinfección. Gestión de residuos. Control de plagas. Calidad higiénico-sanitaria.

Fechas: 1 y 2 de febrero,

Horario: de 10:00 a 14:00 h.

Docencia: ASHOTUR. Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón.

Dirigido a: Personal de cocina y sala de restaurantes, bares y cafeterías.

Lugar de impartición: CdT Castelló

CURSO GRATUITO. Plazas limitadas. Cofinanciado por el Fondo Social Europeo

INSCRIPCIÓN: Máximo hasta 5 días hábiles antes del comienzo del curso.

DOCUMENTACIÓN NECESARIA:

· Fotocopia de la nómina o autónomo.

Inscripción telemática en: www.cdt.gva.es

Centro de Turismo de Castellón (CdT Castelló)
C/ Astrónomo Pierre Mechain, 2. 12100 Grao de Castellón.
Tel.: 964 739 800. E-mail: cdt_castellon@gva.es