

CERTIFICAT DE CAPACITACIÓ PER A MANIPULACIÓ D'ALIMENTS: SECTOR
HORTOFRUCTÍCOLA

Nre. d'hores: 4

Termini d'inscripció: des del 08/10/2019 fins al 06/11/2019 ambdós inclosos

Data d'inici: 07/11/2019

Data de finalització: 07/11/2019

Horari: dijous 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 capacitat per a la manipulació d'aliments en el sector hortofructícola. Aquesta certificació és imprescindible per a les persones que les seues tasques laborals estiguen relacionades amb els processos de recol·lecció, manipulació, emmagatzematge i distribució de productes agroalimentaris hortofructícoles com a fruites i verdures.

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 per duplicat

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:

Al finalitzar l'acció formativa, la persona participant haurà adquirit els coneixements i habilitats adequats als requeriments que en cada moment precisen les empreses del sector pel que fa a les pràctiques correctes d'higiene i manipulació dels aliments, així com tot el referent a l'adequació de les pràctiques a la normativa higienicosanitària vigent. Adquirir coneixements sobre la manipulació dels productes agroalimentaris com a fruites i verdures. Fomentar la conscienciació de pràctiques saludables en la manipulació d'aquests productes. Formar per a una bona pràctica de neteja, higiene, etc.

Continguts del curs:

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. Introducció al sector hortofructícola
7. Normativa d'aplicació al sector hortofructícola
8. Perills en la manipulació de productes hortofructícoles.
9. Utilització de l'aigua
10. Fruitos. Característiques de les fruites. El deteriorament en les fruites.
11. Verdures i hortalisses.
12. Control de la contaminació microbiana
13. Mètodes de conservació