



El CdT Castelló en colaboración con el Ajuntament de Benicarló organiza el siguiente curso:

“Certificado para manipulación alimentos-DESEMPLEADOS/AS”

Objetivos: Adquisición por parte del alumnado los conocimientos necesarios para realizar la manipulación de alimentos y gestión de alérgenos sin que suponga un riesgo para la salud de los consumidores, garantizando que se dispone de la formación adecuada a su puesto de trabajo en dicha materia, de acuerdo con la normativa vigente.

Contenidos:

- Importancia de la higiene alimentaria.
- Conceptos básicos.
- Higiene del manipulador/a de alimentos.
- Instalaciones y equipos: Limpieza y desinfección.
- Recepción de materias primas y almacenamiento.
- Preparación, cocinado y servicio.
- Gestión de alérgenos en hostelería: buenas prácticas e información al consumidor.

Fechas: 20 de septiembre, 08 de noviembre y 19 de diciembre.

Horario: de 10:00 a 14:00.

Dirigido a: Desempleados/as o con DARDE en mejora de empleo.

Lugar de impartición: Museo municipal (MUCBE), sala de prensa. C.De la Pau en C/Sant Francesc 2ª planta. Benicarló.

CURSO GRATUITO. Plazas limitadas. Cofinanciado por el Fondo Social Europeo
Fecha Límite de INSCRIPCIÓN: Máximo hasta 5 días hábiles antes del comienzo del curso.

DOCUMENTACIÓN NECESARIA:

·Fotocopia DARDE actualizado/DNI.

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