

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: HORTOFRUTÍCOLA

Nº de plazas:	12
Plazo de inscripción:	Del 10 al 18 de noviembre, ambos inclusive.
Fecha de inicio:	19/11/ 2020
Fecha de fin:	19/12/2020
Nº de horas:	4 horas
Horario:	De 09.00 a 13.00h.
Ubicación:	Ashotur Avda. Doctor Clará, 36. 12002 Castelló
Modalidad:	Presencial
Dirigido a:	Personas que quieran adquirir conocimientos para unas correctas prácticas de manipulación e higiene de los productos agroalimentarios.

Requisitos de inscripción:

- **Personas preferentemente desempleadas y empadronadas en Castelló de la Plana**

Selección:

- **POR RIGUROSO ORDEN DE REGISTRO DE SOLICITUD.**

Inscripción:

La documentación se presentará:

- **De manera presencial:** En el **Registro General del Excmo. Ayuntamiento de Castelló** (ubicación: Palau de la Festa).

Se puede solicitar cita previa en los siguientes teléfonos: 964355482 / 699233073

- **Telemáticamente:** A través de la **Sede Electrónica:** <https://sede.castello.es/info.0>.

Documentación a aportar:

- **DNI/NIE** o documento equivalente.
- **DARDE** o Certificado de situación de la demanda.
- **Vida laboral** actualizada.
- **Instancia** por duplicado (una para el Ayuntamiento y otra para el interesado/a)

*El empadronamiento se consultará de oficio, por lo que **no es necesario** aportar certificado de empadronamiento.*

*Para cualquier información adicional o duda relacionada con el curso se puede contactar a través del correo **castellocrea.formacion@castello.es** o en el teléfono **699233073***

Objetivo:

Adquirir los conocimientos necesarios para unas correctas prácticas de manipulación e higiene de los productos agroalimentarios como frutas y hortalizas, en base al conocimiento de la problemática propia del sector hortofrutícola y los riesgos propios de estos productos, así como las medidas necesarias para evitarlos.

Contenidos:

- 1- Introducción al sector hortofrutícola
- 2- Normativa de aplicación al sector hortofrutícola
- 3- Peligros en la manipulación de productos hortofrutícolas.
- 4- Utilización del agua
- 5- Frutas. Características de las frutas. El deterioro en las frutas, verduras y hortalizas.
- 7- Control de la contaminación microbiana
- 8- Métodos de conservación