

## CERTIFICAT DE CAPACITACIÓ PER A MANIPULACIÓ D'ALIMENTS: AL·LERGÒGENS I INTOLERÀNCIES ALIMENTOSES

**Núm. d'hores:** 4

**Termini d'inscripció:** des del 09/07/2018 fins al 16/07/2018 tots dos inclosos

**Data d'inici:** 20/07/2018

**Data de finalització:** 20/07/2018

**Horari:** divendres de 09.00 a 13.00

**Ubicació:** ASHOTUR. Avd. Doctor Clará 36 b entlo 12002 Castelló.

**Modalitat:** presencial

**Dirigit a:** Persones interessades a obtindre la capacitació per a la manipulació d'aliments: al·lergògens i intoleràncies alimentoses. Aquesta certificació és imprescindible per a les persones que manipulen aliments en el seu lloc de treball.

**Requisits d'inscripció:** No es requereix cap requisit especial de formació o experiència.

**Selecció:**

- **PER RIGORÓS ORDRE DE REGISTRE DE SOL·LICITUD**
- **TINDRAN PREFERÈNCIA LES PERSONES DESOCUPADES.**

**Documentació a aportar:**

- Fotocopia DNI o equivalents
- Fotocòpia del DARDE
- Fotocòpia de la Vida laboral
- Fulla 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 Est: Av. Gns. Bou, 27

Districte Oest: Plaza Llacunes de Ruidera, s/n - Mes Blau

Districte Grau: Passeig Bona Vista, 28

Per a qualsevol informació addicional o dubte relacionat amb el curs pot contactar a:

- 961004787

- castellocrea.formacion@castello.es

**Objectius:**

Capacitar a l'alumne en les bones pràctiques d'higiene i manipulador dels aliments, així com tindre els coneixements necessaris sobre els al·lèrgens per a informar correctament el consumidor.

**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 servei
6. L'al·lèrgia als aliments.
7. Relació d'al·lèrgies alimentàries, causes i tractament/prevenició.
8. Intoleràncies alimentàries.
9. La malaltia celíaca.
10. Principals aliments causants d'al·lèrgies.
11. Productes, ingredients i denominacions que poden indicar la presència d'al·lèrgens o glúten.
12. Productes substitutius per a persones amb al·lèrgia o intolerància als aliments.
13. Etiquetatge i simbologia.
14. Bones pràctiques en l'elaboració de plats aptes per a al·lèrgics a aliments per a celíacs.
15. Normativa d'aplicació, reglamentació Europea (Reglament EU núm. 11/69/2011, desenvolupament espanyol RD126/2015).