

**Conselleria de Turisme - CdT de Interior,
en colaboración con el Consorcio para el Desarrollo Económico de
la Vega Baja, organiza el curso de formación continua en
Catral:**

"MANIPULADOR DE ALIMENTOS HOSTELERÍA"

Dirigido a:

Profesionales del sector en activo

Contenido:

- Introducción.
- Peligros alimentarios y medidas para su control.
- Manipulación de alimentos.
- Contaminación microbiana de los alimentos.
- Medidas preventivas para evitar una toxiinfección.
- Higiene del personal.
- Hábitos higiénicos.
- Prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos.
- La contaminación cruzada.
- El aprovisionamiento de agua.

Fecha: 27 y 28 de octubre

Horario: 17:30 a 21:30 hrs.

Duración: 8 horas

Matrícula:

Gratuita cofinanciada por el
Fondo Social Europeo

Lugar : Colegio Público Azorín Ave. Azorín
CATRAL

Formador : AFS LABORATORIOS

Objetivo:

Conocer los principios básicos de inocuidad de los alimentos y la importancia de efectuar correctamente las prácticas higiénicas, contribuyendo así a la capacitación para la prevención de riesgos de toxiinfecciones alimentaria.

- La limpieza y desinfección de instalaciones, maquinaria y utensilios.
- La basura.
- Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.
- Legislación básica alimentaria.
- Manipulación de alimentos en hostelería.
- Alimentos de alto riesgo.

Información: 965 935 490
cursos_cdta@gva.es

Requisitos de admisión:

Presentar solicitud en la Sede de CONVEGA o remitirla por fax o e-mail al CDT DE INTERIOR: 965 935 480 adjuntando fotocopias de su DNI y tarjeta de demanda de empleo.

Plazas limitadas. Fecha límite 22 octubre