

**CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:
ALÉRGICOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y PROTOCOLO COVID
PARA RESTAURACIÓN**

Nº de plazas:	12
Plazo de inscripción:	Del 10 al 20 de noviembre, ambos inclusive.
Fecha de inicio:	01/12/ 2020
Fecha de fin:	01/12/2020
Nº de horas:	8 horas
Horario:	De 09.00 a 14.00h y de 15.30 a 18.30.
Ubicación:	Ashotur Avda. Doctor Clará, 36. 12002 Castelló
Modalidad:	Presencial
Dirigido a:	Personas que quieran adquirir los conocimientos, habilidades y actitudes adecuados a los requerimientos que en cada momento precisen las empresas del sector de la restauración, en lo que se refiere a las prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos.

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, habilidades y actitudes adecuados a los requerimientos que en cada momento precisen las empresas del sector de la restauración, en lo que se refiere a las prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos, así como los conocimientos necesarios sobre alérgenos e intolerancias alimentarias para unas prácticas correctas en la elaboración y servicio a posibles clientes con alergias o intolerancias alimentarias; así mismo, recibirá los conocimientos necesarios sobre los riesgos y las medidas a aplicar para minimizar el contagio de la Covid-19, tanto del personal como de los clientes; y todo ello considerando la legislación vigente al respecto.

Contenidos:

- 1- Importancia de la higiene alimentaria.
- 2- Conceptos básicos.
- 3- Peligros alimentarios.
- 4- Principales riesgos y medidas de prevención.
- 5- Patógenos causantes de enfermedades alimentarias.
- 6- Buenas prácticas de manipulación.
- 7- Higiene del manipulador/a de alimentos.
- 8- Instalaciones, equipos: limpieza y desinfección.
- 9- Recepción de materias primas y almacenamiento.
- 10- Preparación, cocinado y servicio
- 11- La alergia a los alimentos y su problemática.
- 12- Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención.
- 13- Principales alimentos causantes de alergias.
- 14- Intolerancias Alimentarias.

- 15- La Enfermedad Celiaca.
- 16- Productos, ingredientes y denominaciones que indican la presencia de alérgenos o gluten
- 17- Etiquetado y Simbología.
- 18- Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para alérgicos alimentarios y celíacos
- 19- Normativa de aplicación (Reglamento EU nº 11/69/2011, desarrollo español RD126/2015).
- 20- Introducción a la Covid-19
- 21- Agente Biológico, Coronavirus SARS-coV-2
- 22- Mecanismos de transmisión.
- 23- Riesgos por puestos de trabajo.
- 24- Trabajadores sensibles.
- 25- Medidas de Prevención.
- 26- Equipos de protección Individual.
- 27- Protocolos de seguridad frente al Covid.
- 28- Restricciones y exigencias de la normativa frente a la Covid-19 en el sector.