

# CURSO DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ELDA

## FORMACIÓN BÁSICA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS

CdT Interior en colaboración con el Ayuntamiento

**Fecha:** 31 de octubre de 2018.

**Horario:** 09:00 a 14:00 horas.

**Lugar:** Centro Cívico y Juvenil. Avda. de Chapí, nº 36 (junto a plaza Ficia)

**Información:** 965 93 85 51 / 966 98 92 31

**Dirigido:** Trabajadores/as en situación de desempleo o mejora de empleo de la Comunidad Valenciana.

### Objetivo:

Estudiar los factores que permiten el crecimiento de los microorganismos en los alimentos y las medidas preventivas para controlarlos. Conocer las principales toxiinfecciones y enfermedades de origen alimentario y las medidas preventivas para evitarlas (TIAS). Adquirir conocimientos básicos del sistema RPHT y APPCC. Conocer los diferentes tipos de alergias alimentaria y su gestión.

### Contenido:

- Manipulación de alimentos.
- Vías de contaminación de los alimentos.
- Enfermedades causadas por los alimentos.
- Reglas higiénicas del manipulador de alimentos.
- Compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos.
- Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de los locales.
- Características de las instalaciones, equipos y utensilios.
- Control de calidad de los alimentos: Sistema APPCC.
- Alergias alimentarias y látex. Gestión en la empresa alimentaria e información al cliente.
- Higiene alimentaria en el sector de comidas preparadas.

REQUISITOS DE ADMISIÓN: 1.- Las solicitudes habrán de formalizarse a través app "Centros de Turismo" en su móvil o bien en [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es), entrando en SECRETARÍA VIRTUAL para cumplimentar sus datos y adjuntar el D.N.I. o N.I.E., el documento de demanda de empleo DARDE. (todos ellos en vigor). 2.- El curso se podrá anular, si no se completa el número de plazas establecidas. 3.- Las plazas son limitadas. Las fechas y horarios del curso pueden sufrir variaciones. En tal caso se comunicarán vía correo electrónico, a todos los inscritos. 4.- Los criterios específicos de admisión de participantes y pruebas de selección se pueden consultar en la app móvil o en [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es) 5.- Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos a un curso antes de su inicio, vía web, correo-e o por teléfono. La preinscripción a un curso no supone su admisión al mismo. 6.- Para recibir el diploma del curso, se deberá tener una asistencia mínima del 75 % y superar las pruebas que demuestren el aprovechamiento del mismo. La matrícula es gratuita y está cofinanciada por el Fondo Social Europeo y la Generalitat Valenciana. 7.- En caso de no llegar al mínimo de admitidos se cancelará el curso. 8.- Si no justifica la no asistencia al curso, no podrá hacer otro en el semestre. 9.- Para poder ser SELECCIONADO en los cursos debe contestar el mail de PRESELECCIONADO.



DESCARGA  
TU FUTURO  
PROFESIONAL

Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería, con futuro y éxito laboral.

[www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)

