



Ajuntament de Benicarló



**Unión Europea**  
Fondo Social Europeo  
*El FSE invierte en tu futuro*

El CdT Castelló en col·laboració amb l'Ajuntament de Benicarló organitza el següent curs:

## **Certificat per a manipulació d'aliments- aturats/des**

**Objectius:** Obtenir els coneixements necessaris per realitzar la manipulació d'aliments i gestió d'al·lèrgens sense que supose un risc per a la salut dels consumidors, garantint que es disposa de la formació adequada al lloc de treball en aquesta matèria, d'acord amb la normativa vigent.

Observacions: Cal portar bolígraf blau

### **Continguts:**

- Importància de la higiene alimentària.
- Conceptes bàsics.
- Higiene del manipulador/a d'aliments.
- Instal·lacions i equips: Neteja i desinfecció.
- Recepció de matèries primeres i emmagatzematge.
- Preparació, cuinat i servei de menjars.
- Gestió d'al·lèrgens en hostaleria: bones pràctiques i informació al consumidor.

**Dates:** 5 de maig i 14 de juny

**Horari:** de 10.00 a 14.00 h

**Dirigit a:** Persones en situació legal d'atur.

Requisits: Inscriure's telemàticament a través de la secretaria virtual de [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es), adjuntant una còpia DNI/NIE i còpia de DARDE o Millora d'Ocupació, en vigor.

**Lloc d'impartició:** Museu municipal (MUCBE), sala de premsa. C. de la Pau al c. de Sant Francesc 2a planta. Benicarló.

**CURS GRATUÏT. Places limitades. Cofinançat pel Fons Social Europeu**

**Data límit d'inscripció: Màxim fins a 5 dies hàbils abans del començament del curs.**

**DOCUMENTACIÓ NECESSÀRIA:**

Fotocòpia DARDE actualitzat/DNI

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

**Centre de Turisme de Castelló (CdT Castelló)**

C. de l'Astrònom Pierre Mechain, 2. 12100 Grau de Castelló

Tel. 964 739 800 a/e [cdt.castellon@gva.es](mailto:cdt.castellon@gva.es)

+info:

[AODL - Ajuntament de Benicarló](#) (c. de César Cataldo, 2)

Tel. 964 470 597 / 964 470 050