



Consellería de Economía, Industria, Turismo y Empleo - CdT de Interior en colaboración con el Consorcio para el Desarrollo Económico de la Vega Baja y el Ayuntamiento de Redován, organiza el curso de Formación Profesional para el Empleo:

**“FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA,
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS
(Redován)”**

Dirigido a:

Prioritariamente a personas en desempleo.

Objetivo:

Que los participantes obtengan los conocimientos necesarios para realizar la manipulación de alimentos y gestión de alérgenos sin que suponga un riesgo para la salud de los consumidores, garantizando que se dispone de la formación adecuada a su puesto de trabajo en dicha materia, de acuerdo con la normativa vigente.

Contenido:

Importancia de la higiene alimentaria. Conceptos básicos.

-Higiene del manipulador de alimentos.

-Instalaciones, equipo: L + D.

-Recepción de materias primas y almacenamiento.

-Preparación, cocinado y servicio de comidas.

-Gestión de alérgenos en hostelería: buenas prácticas e información al consumidor.

Fecha: 19 de octubre de 2016.

Horario: 9:00 a 14:00 horas.

Duración: 5 horas.

Matrícula: Gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo

**Lugar: Edificio Socio Cultural C/ San Jerónimo, 1
Redován**

Información: 966.75.40.25

Inscripción: Presentar solicitud en la Sede de CONVEGA o Ayuntamiento de Redován o inscribiéndose en www.cdt.gva.es. Se adjunta fotocopias de su DNI y DARDE actualizado. El curso se podrá anular si no se completa el número de plazas establecidas para el mismo. Para recibir el certificado del curso es imprescindible una asistencia mínima del 80% y superar los módulos correspondientes. Los días y horas previstas en cada curso podrían sufrir alguna modificación, que se comunicará a las personas interesadas que se hayan inscrito. Los participantes deberán comprobar que han sido admitidos a un curso vía web, e-mail ó teléfono.

Plazas limitadas. Fecha límite 14 de octubre de 2016.