

El CdT Interior Castellón organiza el siguiente curso:

**CERTIFICADO PARA MANIPULADOR DE  
ALIMENTOS  
en Morella**

**Objetivos:**

Conocer las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos así como la legislación alimentaria vigente.

**Contenidos:**

Normativa vigente de este sector: Real Decreto 852/2004 por el que se establecen los requisitos generales de higiene de los establecimientos alimentarios. Decreto 73/2001 del Gobierno Valenciano por el que se fijan las normas relativas a la formación de manipuladores para esta comunidad. Tipo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Alteración y contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación de los alimentos. Factores que contribuyen al crecimiento microbiano. Métodos de conservación. Actitudes y hábitos higiénicos. Etiquetado de los alimentos. Limpieza y desinfección. Gestión de residuos. Control de plagas. Calidad higiénico-sanitaria

**Fechas:** 6 de septiembre

**Horario:** De 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h. (8 h.)

**Docencia:** ASHOTUR. Asoc. provincial de empresarios de hostelería y turismo.

**Dirigido a:** Personal de cocina y sala de restaurantes, bares y cafeterías.

**Lugar de impartición:** Restaurante Casa Roque. C/ Cuesta de San Juan, 1.  
Morella

**CURSO GRATUITO. Plazas limitadas. Cofinanciado por el Fondo Social Europeo**

**INSCRIPCIÓN: Mínimo 3 días hábiles antes del comienzo del curso.**

**Centro de Turismo de Castellón (CdT Castelló y CdT Interior)**

C/ Astrónomo Pierre Mechain, 2. 12100 Grao Castelló.

Tel.: 964 739800 o Fax.: 964 739801

DOCUMENTACIÓN NECESARIA: (entregar por fax o e-mail al CdT Interior – Castelló) E-mail: [cdt\\_castellon@gva.es](mailto:cdt_castellon@gva.es)

- Fotocopia del DNI (ambas caras)
- Acreditación de estar en activo (documentación reciente de fotocopia de la nómina, contrato, o bien pago de autónomos,...).
- Rellenar Ficha de Inscripción adjunta.