

Moncofa acollirà una formació especialitzada en higiene alimentària per a millorar les oportunitats laborals en el sector hostaler

La formació, dirigida a persones desocupades o en millora d'ocupació, permetrà adquirir els coneixements necessaris per a la correcta manipulació d'aliments i la gestió d'al·lèrgens, així com obtenir el corresponent carnet de manipulador d'aliments.

08.09.2026

Formació vinculada a l'accés a l'ocupació

L'àrea d'ocupació del Consorci Gestor del Pacte Territorial per l'ocupació de la Plana Baixa, en col·laboració amb el Centre de Turisme de Castelló i l'Ajuntament de Moncofa, organitzarà el pròxim 24 de setembre una Formació Bàsica en Higiene Alimentària, Manipulació d'Aliments i Gestió d'Al·lèrgens, dirigida a persones en situació legal de desocupació o que es troben en procés de millora d'ocupació.

L'acció té com a finalitat facilitar a les persones participants una formació directament relacionada amb les necessitats del sector de l'hostaleria i la restauració, proporcionant-los coneixements que poden contribuir a millorar les seues possibilitats d'incorporació al mercat laboral.

A més, la realització d'aquesta formació permetrà a les persones participants obtenir el corresponent carnet de manipulador d'aliments, una acreditació especialment rellevant per a l'exercici de nombrosos llocs de treball relacionats amb l'hostaleria, la restauració i la manipulació d'aliments.

Continguts adaptats a les necessitats del sector

Durant la formació s'abordarà la importància de la higiene alimentària i els seus conceptes bàsics, així com les principals normes d'higiene que han de seguir les persones manipuladores d'aliments per a garantir la seguretat dels consumidors.

El programa també contempla continguts relacionats amb les instal·lacions i els equips, incloent-hi els procediments de neteja i desinfecció; la correcta recepció de matèries primeres i el seu emmagatzematge; i les bones pràctiques que s'han d'aplicar durant la preparació, la cocció i el servei de menjars.

Un dels blocs estarà dedicat específicament a la gestió d'al·lèrgens en hostaleria,

treballant les bones pràctiques i la importància de proporcionar una informació adequada als consumidors per a previndre possibles riscos.

D'aquesta manera, la formació combina coneixements bàsics de seguretat alimentària amb aspectes pràctics especialment rellevants per a les persones que vulguen desenvolupar la seua activitat professional en establiments d'hostaleria i restauració.

Data, horari i inscripció

Aquesta iniciativa tindrà lloc el 24 de setembre, de 9.00 a 14.00 hores, al Local d'Associacions, situat al carrer Drets Humans, número 11, de Moncofa.

Les persones interessades hauran de realitzar la inscripció telemàtica a través de la web del Centre de Turisme de la Generalitat. Per a això, hauran d'autoritzar la consulta de les seues dades identificatives o, en cas contrari, adjuntar NIF/NIE i DARDE o nòmina en vigor.

La formació representa una oportunitat per a aquelles persones que busquen accedir a una ocupació o millorar la seua situació laboral, especialment en un sector com l'hostaleria, on disposar de formació en manipulació d'aliments constitueix un requisit habitual per a l'exercici de determinats llocs de treball.

Accions emmarcades dins del programa EMPACE 2025-2026. AvalemTerritori. LABORA Servei Valencià d'Ocupació i Formació. GVA. Conselleria de Educación, Cultura, Universidades y Empleo.