

Moncofa acogerá una formación especializada en higiene alimentaria para mejorar las oportunidades laborales en el sector hostelero

La formación, dirigida a personas desempleadas o en mejora de empleo, permitirá adquirir los conocimientos necesarios para la correcta manipulación de alimentos y la gestión de alérgenos y obtener el correspondiente carné de manipulador de alimentos.

08.09.2026

Formación vinculada al acceso al empleo

El área de empleo del Consorcio Gestor del Pacto Territorial por el empleo de La Plana Baixa, en colaboración con el Centro de Turismo de Castellón y el Ayuntamiento de Moncofa, organizará el próximo **24 de septiembre una Formación Básica en Higiene Alimentaria, Manipulación de Alimentos y Gestión de Alérgenos**, dirigida a personas en situación legal de desempleo o que se encuentren en proceso de mejora de empleo.

La acción tiene como finalidad facilitar a las personas participantes una formación directamente relacionada con las necesidades del sector de la hostelería y la restauración, proporcionándoles conocimientos que pueden contribuir a mejorar sus posibilidades de incorporación al mercado laboral.

Además, la realización de esta formación permitirá a las personas participantes obtener el correspondiente carné de manipulador de alimentos, acreditación especialmente relevante para el desempeño de numerosos puestos de trabajo relacionados con la hostelería, la restauración y la manipulación de alimentos.

Contenidos adaptados a las necesidades del sector

Durante la formación se abordará la importancia de la higiene alimentaria y sus conceptos básicos, así como las principales normas de higiene que deben seguir los manipuladores de alimentos para garantizar la seguridad de los consumidores.

El programa también contempla contenidos relacionados con las instalaciones y los equipos, incluyendo los procedimientos de limpieza y desinfección; la correcta recepción de materias primas y su almacenamiento; y las buenas prácticas que deben aplicarse durante la preparación, el cocinado y el servicio de comidas.

Uno de los bloques estará dedicado específicamente a la gestión de alérgenos en hostelería, trabajando las buenas prácticas y la importancia de proporcionar una información adecuada a los consumidores para prevenir posibles riesgos.

De este modo, la formación combina conocimientos básicos de seguridad alimentaria con aspectos prácticos especialmente relevantes para quienes quieran desarrollar su actividad profesional en establecimientos de hostelería y restauración.

Fecha, horario e inscripción

Esta iniciativa tendrá lugar el **24 de septiembre, de 9:00 a 14:00 horas**, en el Local de Asociaciones, situado en la calle Drets Humans, número 11, de Moncofa.

Las personas interesadas deberán realizar la inscripción telemática a través de la web del Centro de Turismo de la Generalitat. Para ello, deberán autorizar la consulta de sus datos identificativos o, en caso contrario, adjuntar NIF/NIE y DARDE o nómina en vigor.

La formación representa una oportunidad para aquellas personas que buscan acceder a un empleo o mejorar su situación laboral, especialmente en un sector como la hostelería, donde disponer de formación en manipulación de alimentos constituye un requisito habitual para el desempeño de determinados puestos.

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