

Soria, 8 de abril de 2013

NOTA DE PRENSA

ASOHTUR programa dos cursos gratuitos de 'Nutrición y Dietética' y 'Manipulador de Alimentos'

- La Agrupación ya ha abierto el plazo de recepción de solicitudes para estos módulos de plazas limitadas.

ASOHTUR (Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo) tiene previsto convocar próximamente los cursos de formación de 'Nutrición y Dietética en Hostelería' y 'Manipulador de Alimentos de Mayor riesgo'. Estos cursos de plazas limitadas son gratuitos y están dirigidos a profesionales autónomos, trabajadores del sector hostelero y desempleados. ASOHTUR ha abierto ya un registro con los demandantes de estos talleres para informarles en su momento de las fechas de realización.

El módulo de 'Nutrición y Dietética en Hostelería' tiene una duración de 125 horas, consta de 24 plazas y es impartido a través de teleformación. Gracias a este curso el alumno aprende la composición y las cualidades nutricionales, dietéticas y energéticas de los alimentos con el objeto de poder elaborar platos y menús ajustados a las necesidades del cliente. La sensibilización y adaptación de bares y restaurantes hacia las demandas del cliente, bien con la realización de platos y menús bajos en grasas, vegetarianos o aptos para personas con alguna clase de intolerancia alimentaria, otorgan una gran utilidad a los conocimientos adquiridos hoy en día en el campo de la nutrición y la dietética aplicada a la hostelería.

Por su parte, el curso de 'Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo' permite a los alumnos obtener un certificado obligatorio en la actualidad para desempeñar trabajos en el sector de la hostelería como camarero o cocinero. Este módulo, limitado a un total de 20 plazas, con una duración de 30 horas e impartido también por teleformación, instruye a los inscritos en las normas y las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir los empleados y las instalaciones de los negocios de restauración.

Ambos cursos cuentan con la financiación y el apoyo del Servicio Público de Empleo Estatal del Ministerio de Empleo y Seguridad Social, la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y CEHAT (Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos). En el espacio de 'Formación' de www.asohtur.com ya está disponible una información detallada de los objetivos y los contenidos temáticos de los dos cursos.

Dentro de la oferta formativa que programa ASOHTUR para el presente año, un total de 25 alumnos están en estos días recibiendo un curso para conseguir este certificado de Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo. Estas iniciativas forman parte de los programas confeccionados por la Agrupación para mejorar las capacidades de los empleados de la hostelería y la restauración de la provincia de Soria.

Para más información: Carmen Fortea Tfno. 975 233 222 E-mail: cfortea@foes.es