



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

MANIPULADOR D'ALIMENTS (Nivell 1-ONLINE)

1 Metodologia

- Aquest curs s'imparteix on-line. L'alumne té accés als continguts formatius, les activitats d'aprenentatge i l'examen d'avaluació final a través del campus online.
- L'alumne rebrà un email de benvinguda al nostre Campus virtual, especificant el link <http://btcces.com/campus> i l'usuari i contrasenya assignat
- Té a la seva disposició un tutor que fa un seguiment personalitzat del progrés de l'alumne i resol consultes.
- Les contrasenyes dels diferents alumnes les rebrà directament l'empresa, la qual facilitarà a cada treballador el seu "usuari" i "contrasenya".

2. Informació general

- El curs te una durada de 6 hores.
- En el cas de que l'empresa vulgui aplicar la bonificació d'aquesta formació a través del seu crèdit de formació, el temps mínim de connexió a la plataforma haurà de ser del 75%, es a dir de 4,5 hores, dintre del període que es comunica i aprovar el test final. És imprescindible complir aquests requisits si l'empresa es vol bonificar la formació.
- El període de temps serà aproximadament d'1 mes des de la data d'inici (la qual es comunicarà a l'empresa).
- Es podrà escollir en quin idioma (català o castellà) es vol fer la formació.
- Dades que es necessiten dels participants: núm. de dni/nif, núm.afiliació de la seguretat social, categoria professional, grup tarifa i data de naixement.

3. Preu per alumne

58,00€ + 21% IVA = 70,18€

(Consultar descompte 10% durant període limitat. 52,20€ + 21% IVA =63,16€)

Per aquells treballadors que estiguin cotitzant dintre del règim general, **45€ seran després bonificables** i per tant deduïbles del butlletí de cotització a la Seguretat Social (TC-1).

Forma de pagament: per transferència al següent número de compte
ES0601821797370018000076, Posar com a referència "Nom empresa" i "Curs Manipulador On line"

4 Informació i inscripcions

GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA

Departament de formació

Tel. +34934871818 / Fax. +34934872829

formacio@gremipa.com

www.gremipa.com

www.facebook.com/bakingschoolbarcelonasabadell

www.instagram.com/bakingschoolbarcelonasabadell

5. Destinataris del curs

El curs s'adreça a persones que elaboren i venen al consumidor pa i productes de fleca, confiteria i pastisseria.

6. Objectius del curs

- Formar el personal en seguretat alimentària, tant en les actituds, hàbits i comportaments com en la metodologia de treball per garantir la seguretat i salubritat dels aliments
- Conscienciar de la importància i responsabilitat de la manipulació correcta dels aliments.
- Oferir els coneixements necessaris per tal d'implantar uns procediments de bones pràctiques, neteja i desinfecció que siguin suficients i efectius.

7. Temari del curs

1. Conceptes bàsics de seguretat alimentària
2. La contaminació dels aliments
3. Malalties de transmissió alimentària
4. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries
5. El paper del manipulador d'aliments
6. Normes bàsiques d'higiene alimentària
7. Condicions dels locals i de les instal·lacions
8. Fases del procés d'elaboració dels productes de fleques i pastisseries

8. Avaluació

Cada curs conté una part teòrica i exercicis o supòsits de tipus pràctic.

Un cop realitzat el curs i els exercicis d'autoavaluació, ha de respondre el test final que haurà de superar amb un 70% de respostes correctes. En cas contrari, la seva tutora es posarà en contacte amb l'alumne.