

## FICHA DE ALUMNO

---

### Datos del curso

---

### HIGIENE ALIMENTARIA 3 Horas

---

Fecha                      Horario                       Precio agremiado 30€  
 Precio no agremiado 35€

### Datos personales

---

Nombre y apellidos

---

Documento de identificación

Número de identificación

---

Fecha nacimiento

Género

---

Dirección

Población

Código postal

---

Teléfono

Correo electrónico

---

### Datos de facturación

---

Razón social o Nombre y apellidos

NIF

---

Dirección

Código postal

Población

---

Fecha: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_\_

**Firma del/a participante**

## DATOS A RELLENAR EN CASO DE BONIFICACIÓN:

### Número de Seguridad Social

---

### Nivel de estudios

---

- Inferior a Primaria
- Educación Primaria
- 1º y 2º ciclo de la ESO, EGB, Graduado Escolar, Certificados de profesionalidad nivel 1 y 2
- Segunda etapa de educación secundaria (Bachillerato, FP de grado medio, BUP, FPI y FPII)
- Educación postsecundaria no superior (Certificados de Profesionalidad de nivel 3)
- Técnico superior/FP grado superior y equivalentes
- E. universitarios 1º ciclo (Diplomatura-Grados)
- E. universitarios 2º ciclo (Licenciatura-Máster)
- E. universitarios 3º ciclo (Doctorado)
- Otras titulaciones

### Categoría profesional

---

- Directivo
- Mando intermedio
- Técnico
- Trabajador con Baja Cualificación
- Trabajador Cualificado

### Grupo de cotización

---

- 0 - Autónomo
- 1 - Ingenieros y licenciados
- 2 - Ingenieros técnicos, Peritos y Ayudantes titulados
- 3 - Jefes de administración y de taller
- 4 - Ayudantes no titulados
- 5 - Oficiales administrativos
- 6 - Subalternos
- 7 - Auxiliares administrativos
- 8 - Oficiales de tercera y especialistas
- 9 - Oficiales de primera y segunda
- 10 - Trabajadores mayores de 18 años no cualificados
- 11 - Trabajadores menores de dieciocho años

De acuerdo con lo establecido por el REGLAMENTO (UE) 2016/679, de 27 de abril de 2016 del Parlamento Europeo, y del Consejo relativo a la Protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de sus datos personales, le informamos que sus datos están incorporados en un fichero del que es titular EHLIS, SA., y el cual se encuentra debidamente inscrito en el registro de actividades de tratamiento, con la finalidad de realizar la gestión formativa, administrativa, contable y fiscal, así como enviarle comunicaciones comerciales sobre nuestros productos y servicios. Están previstas cesiones de datos a: terceras empresas para cumplir las obligaciones legales derivadas de la prestación del servicio contratado. Legitimación: consentimiento del propio interesado y ejecución de un contrato. Tiene derecho a acceder, rectificar y suprimir los datos, así como otros derechos, indicados en la información adicional en [www.gremirestauracio.com](http://www.gremirestauracio.com), que puede ejercer en el domicilio de GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA sito en GRAN VIA DE LES CORTS CATALANES 481 - 08015 BARCELONA o en el email [info@gremirestauracio.com](mailto:info@gremirestauracio.com)

## CURSO: HIGIENE ALIMENTARIA

**DURACIÓN:** 3 Horas

**MODALIDAD:** Presencial

**LUGAR:** Aula Gremi

### CONTENIDOS:

1. Normativa legal en higiene alimentaria.
2. Los manipuladores de alimentos.
  - Definición de manipulador de alimentos.
  - Hábitos de higiene personal y salud de los manipuladores.
3. Introducción a la higiene alimentaria
  - Las correctas prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos.
  - La preparación culinaria de los alimentos.
  - Procesos, tiempos y temperaturas.
  - Las principales toxiinfecciones alimentarias y potenciales contaminantes.
  - Alergias / Intolerancias alimentarias.
4. La limpieza y la desinfección de las instalaciones, los equipos y los utensilios.
5. La basura
6. El transporte.

**NÚMERO DE ALUMNOS MÍNIMO:** 6 **MÁXIMO:** 24

**SISTEMA DE EVALUACIÓN:** Cuestionario

**TITULACIÓN:** Certificado de Higiene alimentaria

## Condiciones de inscripción

Para garantizar la reserva de la plaza en la formación, es necesario enviar la inscripción rellena y el comprobante de pago al correo:

[formacio@gremirestauracio.com](mailto:formacio@gremirestauracio.com)

## Formas de pago

- Efectivo
- Transferencia a la cuenta **ES24 0081 0025 2300 0175 4486**, indicando nombre, primer apellido y fecha del curso.

## Cancelaciones

El Gremi se reserva el derecho a anular la formación si no se alcanza el número mínimo de alumnos establecido. En este caso, el Gremi se pondrá en contacto con los inscritos para proponer nuevas fechas de formación o bien procederá a la devolución del importe de la formación.

En caso de cancelar la asistencia al curso en un plazo inferior a 5 días hábiles antes del inicio del curso, el Gremi aplicará una penalización del 15% del total del importe del curso.

De acuerdo con lo establecido por el REGLAMENTO (UE) 2016/679, de 27 de abril de 2016 del Parlamento Europeo, y del Consejo relativo a la Protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de sus datos personales, le informamos que sus datos están incorporados en un fichero del que es titular EHLIS, SA., y el cual se encuentra debidamente inscrito en el registro de actividades de tratamiento, con la finalidad de realizar la gestión formativa, administrativa, contable y fiscal, así como enviarle comunicaciones comerciales sobre nuestros productos y servicios. Están previstas cesiones de datos a: terceras empresas para cumplir las obligaciones legales derivadas de la prestación del servicio contratado. Legitimación: consentimiento del propio interesado y ejecución de un contrato. Tiene derecho a acceder, rectificar y suprimir los datos, así como otros derechos, indicados en la información adicional en [www.gremirestauracio.com](http://www.gremirestauracio.com), que puede ejercer en el domicilio de GREMI DE RESTAURACIO DE BARCELONA sito en GRAN VIA DE LES CORTS CATALANES 481 - 08015 BARCELONA o en el email [info@gremirestauracio.com](mailto:info@gremirestauracio.com)