

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

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 con respecto al tratamiento de sus datos personales y por la Ley orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de datos Personales y garantía de los derechos digitales, le informamos de que sus datos están incorporados en un fichero del que es titular GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA., y el que se encuentra debidamente inscrito en el registro de actividades de tratamiento, con el fin 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.gremirestaurocio.com, que puede ejercer en el domicilio de GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA situado en GRAN VIA DE LES CORTS CATALANES 481-08015 BARCELONA o al correo electrónico info@gremirestaurocio.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 y 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 cumplimentada y el comprobante de pago al correo: formacio@gmirestauracio.com

Formas de pago

- Efectivo
- Recibo domiciliado (Sólo Agremiados)
- 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.

La no asistencia al curso sin previo aviso (con un mínimo de 5 días) implicará la pérdida de la plaza.

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 con respecto al tratamiento de sus datos personales y por la Ley orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de datos Personales y garantía de los derechos digitales, le informamos de que sus datos están incorporados en un fichero del que es titular GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA., y el que se encuentra debidamente inscrito en el registro de actividades de tratamiento, con el fin 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.gmirestauracio.com, que puede ejercer en el domicilio de GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA situado en GRAN VIA DE LES CORTS CATALANES 481-08015 BARCELONA o al correo electrónico info@gmirestauracio.com.