



CURSO EN HIXIENE ALIMENTARIA E MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Ó finalizar o curso cada participante obterá o certificado oficial de manipulador de alimentos requerido pola administración sanitaria segundo o Decreto 290/2003 vixente na actualidade.

DURACIÓN DA ACCIÓN FORMATIVA:

O curso terá unha duración de **3 horas lectivas**, as cales se adaptarán o horario proposto polos demandantes.

METODOLOXÍA DIDÁCTICA A EMPREGAR:

- **O curso constará dunha parte expositiva**, na cal se expoñeran os requisitos mínimosteóricos recollidos no Anexo I do Decreto 290/2003
- **Dunha parte práctica**, a cal consistirá na resolución en grupo de cuestións e casos plantexados, a través da cal se pretende a fixación de conhecimentos e a resolución de posibles dúbidas.

MEDIOS DIDÁCTICOS:

A impartición da formación levarase a cabo mediante:

- A exposición de **diapositivas en Power Point**, mediante uso dun ordenador portatil e cañon retroproxeor, para deste xeito facer máis ameno o curso e que os participantes poidan entender os conceptos teóricos plantexados.
- Ademáis entregarase un **Manual teórico-práctico**, no cal os alumnos poderán levar a cabo a resolución das cuestións plantexadas así como seguir as explicación do docente.

Nº MÍNIMO DE ALUMNOS POR GRUPO:

Para poder levar a cabo dita actividade será necesario que, polo menos, asistan **10 persoas como mínimo**, xa que doutro xeito non nos poderían nen compensar gastos.

ORGANIZACIÓN DA ACCIÓN FORMATIVA:

En canto a **organización de dita acción formativa**, encargáronos de tódolos medios necesarios para levar a cabo dita acción (así como da elaboración dos certificados e expedición dos carnés), salvo os referentes a aula de impartición, a cal será necesario que sexa disposta polo concello.

Polo que se refire a **inscripción dos participantes, pagamento e a posterior entrega dos certificados e carnés**, levarase a cabo segundo vostedes estimen máis conveniente.

CUSTO DA ACCIÓN FORMATIVA:

O custo será de **30 €** por persoa participante



MODELO DO CARNÉ DE MANIPULADOR

CONCELLO DE PIÑOR

TARXETA DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

DD.MI: JOSÉ ANTONIO GÓMEZ SERRAMITO.....

D.NI:44.608.229-C.....

EMPRESA:SANEA CONTROL S.L.....

ACTIVIDADE LABORAL:MANIPULADOR DE ALIMENTOS.....

Está autorizado/a para manipular alimentos de acordo coas esixencias contempladas na lexislación vixente.

En PIÑOR.....a.....14.....de.....Marzo.....do

2009

ESTE CERTIFICADO CADUCA CANDO AINSPECCIÓN SANITARIA ASÍ O REQUIRA. Asido: O responsable de formación

ORGANIZADO:

CONCELLO DE PIÑOR

AREA DE SANIDADE

SANEA RECÓRDALLE

- * Debe manter a hixiene no seu aseo persoal e empregar en estado de limpeza axeitada a indumentaria e os utensilios do seu traballo.
- * É moi importante para a saúde da poboación que Vde. lave as mans as veces que sexa necesario, sobre todo despois de facer uso dos servizos hixiénicos.
- * Cando sospeite que padece algunha enfermidade transmisible por vía dixestiva, débelle comunicar o seu supeño e extremar as medidas hixiénicas.
- * Cando teña algunha ferida na pel debe tratala e protexela cunha venda impermeable.

ESTÁ PROHIBIDO MENTRES TRABALLA

- * Comer, fumar e masticar goma de mascar no posto de traballo.
- * Empregar prendas de traballo distintas das regulamentarias.
- * Escoitar e tuxir sobre os alimentos.
- * Calqueira outra actividade que poida ser causa de contaminación dos alimentos.

IMPARTIDO:

REGULACIÓN DE LA INDUSTRIA SANITARIA ALIMENTARIA

Tel. Fax: 9816916924 Móbil: 633 606 361

- * SERVICIOS DE DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN E DESRATIZACIÓN(DDD).
- * ANÁLISE E CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS.
- * ANALÍTICAS DE AUGAS E ALIMENTOS
- * OBTENCIÓN DO Nº DE REXISTROSANITARIO
- * ASESORÍA E CONSULTORADO SECTOR ALIMENTARIO

ENTIDADE AUTORIZADA POLA DIRECCION XERAL DE SAUDE PUBLICA CO Nº DE REXISTRO 221/GA



MODELO DE CERTIFICADO

**sanea**
MEMBRO DE OCEAN BUSINESS SCHOOL
SIN MÉRITO DE PUESTO FORMAL

Dn. José Antonio Gómez Serramito con DNI: 44.825.934-S, como Responsable de formación de SANEA, entida de autorizada mediante resolución da Dirección Xeral de Saúde Pública de data 13/12/04 e con número de rexistro de Entidade de Formación 221/GA.

OUTORGA O PRESENTE

**CERTIFICADO DE FORMACIÓN EN
HIXIENE E MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

A D./D^{ña}: M^{ta} TERESA LADO CAMIÑO, con D.N.I.: 44.826.267-A, a ctivida de laboral **REPARTIDORA DE PANADERÍA**, o/a cal recibiu formación sobre a manipulación de alimentos.

E para que así conste ós efectos oportunos o asino en PIÑOR a 14 de Marzo do 2009.

O/a Alumno/a *Dn. José Antonio Gómez Serramito*
Responsable de formación de SANEA

 **CONCELLO DE
PIÑOR**