

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz

Fax 932 632 646

Nombre

Apellidos

Empresa

Cargo

Población

Teléfono

NIF

Provincia

e-mail

Fax

Los datos de carácter personal suministrados en este formulario serán incorporados al fichero de datos de clientes de SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. El titular podrá en cualquier momento ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante comunicación a SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. C. Longitudinal 8, nº 26 08040 Barcelona



Centro de análisis sensorial

Dos de mayo 273-275
08025 Barcelona (Barcelona)
Tel. 934 501 262
Fax. 934 350 951

Sede Central

Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 935 561 226
Fax. 932 632 646 - 933 350 748
silliker@silliker.es

Laboratorio microbiología y recepción de muestras

Transversal 6, nº 19. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 935 561 226
Fax. 935 561 233

 **SILLIKER**
a Mérieux NutriSciences Company

www.silliker.es



Curso para formadores internos de manipuladores de alimentos

FORMACIÓN DE FORMADORES



CURSO

Formadores internos de manipuladores
de alimentos

Sevilla, 24 de abril de 2012

Higiene alimentaria

 **SILLIKER**
a Mérieux NutriSciences Company



CONTENIDO

- 1- Marco legal
- 2- Importancia de la formación
- 3- Figura del formador
- 4- Planificación de la formación
- 5- Impartición de la formación
 - Contenidos básicos
 - Métodos didácticos
 - Formación más información
- 6- Sistemas de evaluación de la formación
- 7- Talleres prácticos: presentación y ejercicios



DIRIGIDO A

Responsables de formación de las empresas alimentarias.
Profesionales del sector alimentario.

PROFESORADO

Rut Gómez
Consultora de **SILLIKER**

Celia Guadaña
Coordinadora de Consultoría de **SILLIKER**

INTRODUCCIÓN

Garantizar un nivel de seguridad higiénico óptimo de los alimentos pasa, inexcusablemente, por una formación adecuada de las personas que trabajan en las áreas de elaboración y servicio de los alimentos.

En el capítulo XII del anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de productos alimenticios, se indica que *"los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral"*.

Por todo ello, creemos necesario impartir una formación para formadores internos de empresas alimentarias, encaminada a proporcionar las herramientas de trabajo que permitan planificar la formación, transmitir métodos didácticos para llevarla a cabo, así como dar a conocer los distintos sistemas de evaluación.

OBJETIVOS

Dar a conocer las herramientas necesarias para planificar e impartir formación interna en "Higiene alimentaria y manipulación de alimentos".

CELEBRACIÓN

24 de abril de 2012, de 9:30 a 17:30 h
(6 horas lectivas)

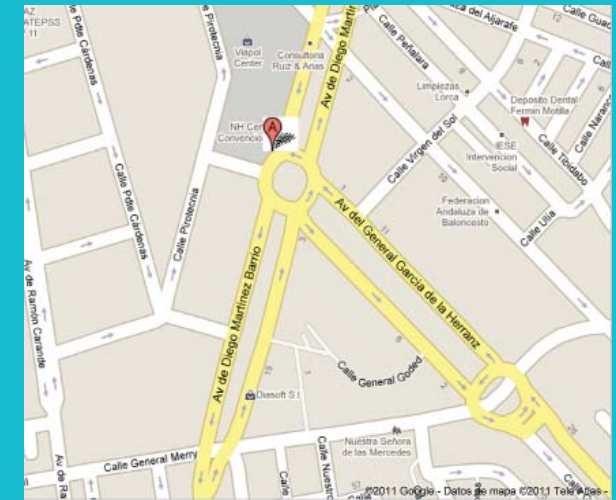
HOTEL NH VIAPOL:

Balbino Marrón, núm. 9
41013 Sevilla

B Autobuses Tussam

759 y 984 Enramadilla (Ed.Viapol), 296 y 301 Eduardo Dato (frente San Bernardo)

San Bernardo San Bernardo



INSCRIPCIONES

335 €/asistente + 18% IVA (desayuno y comida incluidos).
Grupos de 3 ó más asistentes 268 €/asistente + 18% IVA.
El curso se ajusta a los requisitos exigidos por la Fundación Tripartita para la bonificación de los gastos de formación.
(<http://www.fundaciontripartita.org>).

Rellenen la tarjeta de inscripción adjunta, una por cada asistente, y remítanla/s por fax al número 93 263 26 46, adjuntando el resguardo de transferencia bancaria
(Nº cuenta de Catalunya Caixa: 2013 0755 60 02000-40336).

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar el medio de pago habitual.
SILLIKER Ibérica se reserva el derecho de cancelar el curso, en caso de no alcanzarse un número mínimo de asistentes.

Plazo de finalización de la inscripción: 13 de abril de 2012
Plazas limitadas