



GREMI DE FLEQUERS DE LA
PROVÍNCIA DE BARCELONA

MANIPULADOR D'ALIMENTS ON LINE

Metodologia

- A través d' internet (e-learning).
- L' alumne rebrà un e-mail de benvinguda al nostre Campus virtual, especificant el link <http://btcces.com/gremiflequers> i l'usuari i contrasenya assignats.
- L' alumne té accés a una aula virtual on disposa dels materials del curs, les activitats d' avaluació i altres recursos d' aprenentatge i comunicació.
- L' alumne compta amb el recolzament permanent de tutors experts, amb els que podrà intercanviar opinions i consultar qualsevol dubte que se li presenti.
- Les contrasenyes dels diferents alumnes les rebrà directament l'empresa, la qual facilitarà a cada treballador el seu "usuari" i "contrasenya".
- El curs està notificat per 7 hores. És a dir, l'alumne disposarà d'un màxim de 7 hores de connexió a la plataforma per dur a terme la formació. El període de temps serà 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.

*Preu per alumne: 58 + 21% IVA = 70,18€

Nota: per aquells treballadors que estiguin cotitzant dintre del règim general, 52,20€ 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:
BBV
ES98-0182-0171-86-0010000129
Posar com a referència "Nom empresa" i "Curs Manipulador

On line"

DADES QUE ES NECESSITEN DELS PARTICIPANTS:

NÚM. DE DNI/NIF, NÚM.AFILIACIÓ DE LA SEGURETAT SOCIAL, CATEGORIA PROFESSIONAL, GRUP TARIFA I DATA DE NAIXEMENT.

Metodologia

- A través d'internet (e-learning).
- L'alumne rebrà un email de benvinguda al nostre Campus virtual, especificant el link <http://btcces.com/campus> i l'usuari i contrasenya assignat.
- L'alumne té accés a una aula virtual on disposa dels materials del curs, les activitats d'avaluació i altres recursos d'aprenentatge i comunicació.
- L'alumne compta amb el suport permanent de tutors experts, amb els quals podrà intercanviar opinions i consultar qualsevol dubte que se li presenti

Destinatari

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

Objectius

- L'objectiu d'aquest curs és oferir a les persones que han de manipular aliments una formació adequada en higiene alimentària, tant en les actituds, hàbits i comportaments com en la metodologia de treball per garantir la seguretat i salubritat dels aliments.

Continguts

- Manipulació d'aliments en forns i pastisseries ("NIVELL 1")
 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

Evaluació

- 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.