

Por favor cumplimente todos los campos de esta solicitud. Una vez debidamente cumplimentada remítala por correo electrónico a formacion@sbprevencion.com. Para que la inscripción sea efectiva deberá enviarla junto con el justificante de pago del curso.

DATOS DE FACTURACIÓN

Nombre de la empresa / particular	<input type="text"/>	N.I.F/C.I.F	<input type="text"/>
Dirección postal	<input type="text"/>	Localidad	<input type="text"/>
CP	<input type="text"/>	Teléfono de contacto	<input type="text"/>
		Fax	<input type="text"/>
Correo electrónico	<input type="text"/>	Persona de contacto	<input type="text"/>
¿Tiene usted contratada la prevención de riesgos laborales con Servicio Balear de Prevención? ☐ Si ☐ No			

Nota importante: Deben rellenarse todos lo campos solicitados

SECTOR			
Hostelería	☐	Agricultura	☐
Comercio	☐	Sanidad	☐
Guarderías	☐	Industria alimentaria	☐

¿Cómo se hace este curso?

1. Rellene este formulario de inscripción y envíelo por email a formacion@sbprevencion.com
2. Una vez recibamos este formulario con sus datos, daremos de alta el curso y a los usuarios
3. Todos los usuarios recibirán en su email un correo con el enlace a la plataforma de formación y sus claves de acceso.
4. La plataforma estará disponible las 24h para que cada alumno pueda hacer el curso en el momento que le resulte más cómodo.
5. Una vez finalice la formación, podrá solicitar su certificado a través de nuestro email (formacion@sbprevencion.com)

CONTENIDOS DEL CURSO

1. Peligros que pueden presentarse en los alimentos debidos a deficiencias en su manipulación
 - Definiciones básicas: alimento, alimentación y nutrición
2. Fuentes y mecanismos de contaminación del los alimentos
3. Principales enfermedades causadas por el consumo de alimentos.
 - Factores que contribuyen a su presentación
 - Medidas de prevención
4. Influencia de los factores medioambientales sobre el crecimiento y desarrollo de los microorganismos en los alimentos.
5. Prácticas correctas de higiene durante la recepción, almacenamiento, transformación, transporte y servicio de los alimentos.
6. Higiene del personal manipulador de alimentos. Responsabilidades
7. Limpieza, desinfección, desinfectación y desratización,
8. Autocontrol en los establecimientos alimentarios.
 - Sistemas de análisis de peligro
 - Puntos de Control Crítico (APPCC)

DATOS DE LOS ALUMNOS

[illegible]

Nota importante: Sólo recibirán las claves de acceso a la formación los trabajadores que estén correctamente inscritos.

Términos y condiciones

- Esta inscripción incluye una convocatoria del curso. En caso de no resultar apto deberá volver a inscribirse y volver a pagar el curso.
- Para resultar apto de a formación debe leer el temario y realizar todas las actividades de la plataforma.

PAGO

- La cuantía de la formación es **25€** por alumno.
- Deberá efectuarse el pago del curso en el momento de la inscripción mediante transferencia bancaria a Servicio Balear de Prevención SL. **Núm. de cuenta ES79 2100-7379-1213-0012-9375**

PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES:

RESPONSABLE: SERVICIO BALEAR DE PREVENCIÓN SL Dirección: Camí del Reis, 308 (Edif. Palmaplanas), 07010, Palma de Mallorca
Contacto: informatica@sbprevencion.es Web: www.sbprevencion.es FINALIDAD: gestionar la solicitud de inscripción. Envío de comunicaciones electrónicas SI ☐ NO ☐ .LEGITIMACION: cumplimiento de obligación legal y el consentimiento del usuario. PLAZOS DE CONSERVACIÓN: los previstos legalmente. DESTINATARIOS: el Responsable. Sus datos podrán cederse a empresas colaboradoras para prestar el servicio. No se cederán sus datos a otros terceros, salvo obligación legal. DERECHOS: usted puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación y portabilidad, mediante escrito dirigido al email arriba indicado. Tiene derecho a presentar una reclamación ante la AEPD si considera que no se ha atendido convenientemente el ejercicio de sus derechos (www.aepd.es).