

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	☐

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]

COSTE, TÉRMINOS Y CONDICIONES

- Esta formación se organiza bajo presupuesto:
 - La cuantía de la formación es **26€** por alumno, con un mínimo a facturar de 208€, equivalente a 8 personas.
 - Es decir, si asisten 8 personas o menos al curso, se facturarán 208€. En caso de que asistan 9 o más personas se facturarán 26€ por asistente.
- 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**
- A la finalización de la formación, puede solicitar su certificado a través del correo formacion@sbprevencion.es

INDIQUE SI DESEA QUE GESTIONEMOS LA BONIFICACIÓN DE SU FORMACIÓN

☐ BONIFICADA☐ NO BONIFICADA

- Servicio Balear de Prevención le ofrece la posibilidad de que usted se bonifique la totalidad o parte del importe abonado por la formación en las cuotas de los seguros sociales.
- El importe a bonificar dependerá del número de participantes que asistan al curso y del crédito de formación disponible por parte de la empresa.
- **Si no marca ninguna opción se entenderá que no desea bonificar la formación.**
- Los trabajadores beneficiarios de la formación bonificada serán los trabajadores asalariados, exceptuando trabajadores de las administraciones públicas y autónomos.
- Si desea bonificar la formación, le solicitaremos documentación adicional a entregar antes del inicio del curso. Servicio Balear de Prevención se reserva el derecho de no bonificar la formación en caso de no haber enviado toda la documentación requerida en el plazo indicado.
- Para cualquier aclaración que precise, puede contactar con su técnico de prevención o con el área de formación (Tel. 871 930 400 – Ext. 444, 455 y 466 o al correo electrónico formacion@sbprevencion.com)

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).