

## INSCRIPCIONES

### PRECIO:

Individual (1 a 2 personas)  
402 €/asistente + 21 % IVA (desayuno y comida incluidos).

Para 3 o más personas se aplicará un 20% de descuento sobre el precio del asistente (IVA no incluido).

### PAGO:

Por ingreso o transferencia bancaria al número de cuenta:

SILLIKER IBÉRICA S.A.U. (CIF: A08349409)  
Banco Santander: ES81 0049 1910 2326 1040 4317

### INSCRIPCIÓN

En nuestra página web [www.merieuxnutrisciences.es](http://www.merieuxnutrisciences.es) puede realizar la inscripción al curso vía **on-line**.

Deberá enviarnos el resguardo del ingreso/transferencia bancaria por e-mail a [info.es@mxns.com](mailto:info.es@mxns.com)

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar la forma de pago habitual.  
SILLIKER Ibérica se reserva el derecho a cancelar el curso.

**Plazo máximo de inscripción: 18 de octubre de 2018**

Plazas limitadas



## SILLIKER Ibérica S.A.U.

### Sede y Laboratorio Central

Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna  
08040 Barcelona (Barcelona)  
Tel. 93 263 24 54  
Fax. 932 632 646 - 933 350 748  
[silliker.es@mxns.com](mailto:silliker.es@mxns.com)

### Laboratorio microbiología y recepción de muestras

Transversal 6, nº 19. Mercabarna  
08040 Barcelona (Barcelona)  
Tel. 93 263 24 54  
Fax. 935 561 233

### Centro de análisis sensorial Barcelona

Dos de mayo 273-275  
08025 Barcelona (Barcelona)  
Tel. 93 263 24 54  
Fax. 934 350 951

### Sede y Centro de análisis sensorial Madrid

Fuenterrabía 7  
28014 Madrid  
Tel. 93 263 24 54



[www.merieuxnutrisciences.es](http://www.merieuxnutrisciences.es)

# CURSO



## Formadores internos de manipuladores de alimentos

8 de noviembre de 2018  
(Barcelona)

*Higiene alimentaria*



## FORMACIÓN DE FORMADORES

# FORMADORES INTERNOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

## 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".



## 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

## PROFESORADO

**Rut Gómez**  
Consultora de **SILLIKER - Mérieux NutriSciences**



## DIRIGIDO A

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

## CELEBRACIÓN

**8 de noviembre de 2018**  
**9:00 h a 17:00 h** (6 horas lectivas)  
**Plazo máximo de inscripción: 18 de octubre de 2018**

**Best Western Plus Hotel Alfa Aeropuerto:**  
C/ K Zona Franca s/n  
08040 Barcelona

## CÓMO LLEGAR:

- Autobuses **B** 21, 109 y 110
- Metro **M** **L9** Mercabarna
- Coordenadas GPS:  
GD - 41.328302, 2.112572  
GMS - 41°19'41.9"N 2°06'45.3"E

