

Módulo profesional 8: Formación y orientación laboral.
Módulo profesional 9: Formación en centros de trabajo.

6.DISTRIBUCIÓN HORARIA SEMANAL

Familia profesional: ADMINISTRACIÓN.

Grado: MEDIO.

Duración: 1300 horas.

Título: TÉCNICO EN GESTIÓN ADMINISTRATIVA.

Clave: ADM21.

Módulo profesional 1: Comunicación, archivo de la información y operatoria de teclados.

Horas semanales en el centro educativo: 5 h.

Horas anuales en el centro educativo: 150 h.

Módulo profesional 2: Gestión administrativa de compra-venta.

Horas semanales en el centro educativo: 3 h.

Horas anuales en el centro educativo: 90 h.

Módulo profesional 3: Gestión administrativa de personal.

Horas semanales en el centro educativo: 3 h.

Horas anuales en el centro educativo: 90 h.

Módulo profesional 4: Contabilidad general y tesorería.

Horas semanales en el centro educativo: 5 h.

Horas anuales en el centro educativo: 150

Módulo profesional 5: Productos y servicios financieros y de seguros básicos.

Horas semanales en el centro educativo: 3 h.

Horas anuales en el centro educativo: 90 h.

Módulo profesional 6: Principios de gestión administrativa pública.

Horas semanales en el centro educativo: 2 h.

Horas anuales en el centro educativo: 60 h.

Módulo profesional 7: Aplicaciones informáticas.

Horas semanales en el centro educativo: 5 h.

Horas anuales en el centro educativo: 150 h

Módulo profesional 8: Formación y orientación laboral.

Horas semanales en el centro educativo: 2 h.

Horas anuales en el centro educativo: 60 h.

Módulo profesional 9: Formación en centros de trabajo.

340 horas

Módulo profesional 10: Simulación integral.

Horas semanales en el centro educativo: 30 h, durante las dos últimas semanas del curso escolar.

Horas anuales en el centro educativo: 60 h.

Horas de libre disposición

Horas semanales en el centro educativo: 2 h.

Horas anuales en el centro educativo: 60 h.

7.MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN DESDOBLARSE DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA

Cuando el número de alumnos sea superior a 20, se puede solicitar al órgano competente en materia de formación profesional, autorización para desdoblar el módulo profesional siguiente:

- Módulo profesional 7. Aplicaciones informáticas.

8.REQUISITOS DE ESPACIOS FORMATIVOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS PARA AUTORIZAR ESTAS ENSEÑANZAS

8.1. Espacios formativos (RD 777/1998, de 30 de abril)

Espacio formativo: aula polivalente.

Superficie: 60 m2 para 30 alumnos.

Superficie: 40 m2 para 20 alumnos.

Espacio formativo: aula de informática.

Superficie: 60 m2 para 30 alumnos.

Superficie: 45 m2 para 20 alumnos.

Espacio formativo: aula de gestión.

Superficie: 90 m2 para 30 alumnos.

Superficie: 60 m2 para 20 alumnos.

8.2. Instalaciones y equipamientos

El órgano competente en materia de formación profesional tiene que proporcionar las orientaciones sobre las instalaciones y equipamientos necesarios para implantar el ciclo formativo correspondiente a este título profesional

— o —

CONSEJERÍA DE SALUD Y CONSUMO

Núm. 783

Decreto 3/2003, de 10 de enero, por el que se establecen las normas relativas a la formación de manipuladores de alimentos y el procedimiento de autorización de las empresas y entidades de formación.

La formación en higiene alimentaria del personal manipulador de alimentos se viene manifestando como una de las medidas más eficaces dirigidas a prevenir la aparición de enfermedades en cuyo mecanismo de transmisión intervienen los alimentos, especialmente en una comunidad como la de las Islas Baleares en la que el sector turístico es de vital importancia.

Al mismo tiempo el nuevo enfoque con el que se deben abordar las actuaciones en materia de seguridad alimentaria exige fijar las responsabilidades de cada uno de los participantes de la cadena alimentaria. Así, en el Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria presentado por la Comisión europea se recoge la necesidad de que los explotadores de las empresas alimentarias garanticen que los alimentos que pongan en el mercado sean seguros, llevando a la práctica en sus establecimientos procedimientos eficaces de control entre los que se incluyen el asegurar que su personal manipulador aplique prácticas correctas de manipulación de alimentos.

En este sentido, el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, dispone que las empresas del sector alimentario deben garantizar que sus manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en higiene alimentaria, asumiendo la responsabilidad de desarrollar programas de formación propios o a través de empresas o entidades autorizadas por las autoridades sanitarias competentes. Al personal manipulador, por otra parte, le atribuye una serie de obligaciones entre las que se encuentran el conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

Por todo ello procede materializar en un texto el nuevo enfoque dado a la formación de los manipuladores de alimentos y desarrollar, en el ámbito de las Islas Baleares los preceptos contenidos en dicho Real Decreto 202/2000.

El Decreto que se aprueba incluye dentro de la categoría de manipuladores de alimentos considerada de mayor riesgo a aquéllos dedicados a las actividades cuyas prácticas de manipulación se han considerado determinantes para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos, y fija unos contenidos mínimos del programa de formación que obligatoriamente deben recibir todos los manipuladores.

Se regula el procedimiento de autorización de las empresas y entidades de formación, los programas de formación a desarrollar e impartir y la forma en que debe acreditar el aprovechamiento de la formación recibida.

Atendiendo al deber de los poderes públicos de proteger la salud de la población, se establece el control y supervisión de la formación por parte de la Dirección General de Salud Pública y Participación, y se crea un Registro donde deben inscribirse las empresas del sector alimentario que imparten su propia formación y, asimismo, las empresas y entidades autorizadas para impartir la formación.

Por ello, a propuesta de la Consejera de Salud y Consumo, de acuerdo con el Consejo Consultivo, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 10 de enero de 2003,

DECRETO

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

1.- El presente Decreto tiene por objeto la regulación de la formación en materia de higiene alimentaria, exigible a los manipuladores de alimentos, a impartir por las propias empresas del sector alimentario o por empresas o entidades de formación, previamente autorizadas; el procedimiento para la autorización y registro de estas últimas, el contenido de los programas de formación a desarrollar, así como el control y supervisión de la formación por parte de la Consejería competente en materia sanitaria.

2.- La presente disposición es de aplicación a las empresas del sector

alimentario radicadas en las Islas Baleares, a los manipuladores de alimentos que ejerzan su actividad laboral en dicho territorio y, a las entidades o empresas que impartan formación en materia de manipulación de alimentos en el ámbito geográfico de las Islas Baleares.

3.- En lo no previsto expresamente en el presente Decreto, se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Artículo 2. Definiciones

1.- Manipuladores de alimentos: todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

2.- Empresa del sector alimentario: cualquier empresa con o sin fines lucrativos, ya sea pública o privada, que lleve a cabo alguna de las actividades siguientes: preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios.

3.- Manipuladores de mayor riesgo: los manipuladores de alimentos cuyas prácticas de manipulación pueden ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos. A efectos del presente Decreto, se consideran manipuladores de mayor riesgo los dedicados a las siguientes actividades:

- a) Elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor o a colectividades.
- b) Elaboración, manipulación y venta de productos de pastelería, repostería, bollería, ovoproductos y similares.
- c) Aquellas otras que puedan calificarse como mayor riesgo por la autoridad sanitaria competente según datos epidemiológicos, científicos o técnicos.

4. Autoridad Sanitaria competente: La Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud y Consumo de las Islas Baleares.

5. Empresa o entidad de formación de manipuladores de alimentos: Personas físicas o jurídicas dedicadas a diseñar, impartir y evaluar programas de formación destinados a los manipuladores de alimentos, debidamente autorizadas por la Dirección General de Salud Pública y Participación.

6. Programa de Formación: Conjunto de actividades relativas a la formación de manipuladores de alimentos encaminadas a garantizar que éstos adquieren los conocimientos suficientes en higiene alimentaria para manipular alimentos con garantías higiénico - sanitarias.

Artículo 3. Obligaciones de los manipuladores de alimentos

1.- Los manipuladores de alimentos deberán:

- a) Recibir formación en higiene alimentaria.
- b) Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos.
- c) Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y la salubridad de los alimentos.
- d) Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, ropa protectora, cubrecabeza y calzado adecuado.
- e) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.
- f) Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

2. Igualmente, durante el ejercicio de la actividad los manipuladores no podrán:

- a) Fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
- b) Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.

3. Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable del establecimiento, con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico y, en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios.

Las personas de las que el responsable del establecimiento sepa o tenga

indicios razonables de que se encuentran en las condiciones referidas en el párrafo anterior, deberán ser excluidas de trabajar en zonas de manipulación de alimentos.

Artículo 4. Formación de los manipuladores de alimentos

1.- La responsabilidad en la formación de los manipuladores de alimentos en materia de higiene y seguridad alimentaria recaerá en las empresas del sector alimentario, que deberán elaborar y aplicar de manera continuada un programa de formación en esta materia.

2.- Los programas de formación podrán impartirse por las propias empresas del sector alimentario o bien por una empresa o entidad autorizadas previamente por la Dirección General de Salud Pública y Participación para impartir formación.

3.- Cuando la formación se realice directamente por las empresas alimentarias, el programa de formación deberá incluirse en el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico o se aplicará como instrumento complementario de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene, presentándose el programa de formación a impartir para su aprobación a la Dirección General de Salud Pública y Participación, así como la relación del personal que deba impartir la formación, el cual previamente a la autorización anteriormente citada deberá acreditar documentalmente ostentar conocimientos suficientes en higiene de los alimentos.

4.- Asimismo, la Dirección General de Salud Pública y Participación, cuando se considere necesario, podrá impartir los programas de formación en higiene alimentaria dirigida a los manipuladores de alimentos.

Artículo 5. Autorización

1.- Las entidades o empresas que, en el ámbito de las Islas Baleares, estén interesadas en impartir o desarrollar programas de formación para manipuladores de alimentos deberán estar previamente autorizadas por la Dirección General de Salud Pública y Participación.

2.- Las empresas o entidades que impartan formación para manipuladores de alimentos para que puedan ser autorizadas en el ámbito de las Islas Baleares deberán disponer de una persona que ostente título superior, con formación específica en higiene alimentaria, el cual será el responsable del programa de formación. Asimismo, deberán contar, además, con personal docente con formación y experiencia en higiene alimentaria.

3.- Al objeto de obtener la autorización que se establece en el presente artículo, las empresas del sector alimentario de las Islas Baleares, así como las empresas y entidades interesadas en impartir formación de manipuladores de alimentos, solicitarán autorización a la Dirección General de Salud Pública y Participación, acompañando la siguiente documentación:

- a) Solicitud, según modelo que figura en el Anexo I, en la que conste la petición de poder impartir programas de formación en higiene alimentaria.
- b) En el caso de personas jurídicas, deberá acompañarse escritura pública de constitución y estatutos sociales, debidamente registrados, documento acreditativo de alta en el I.A.E. y documentación acreditativa de la representación de la persona que firma la solicitud. En el supuesto de tratarse de persona física, fotocopia del Documento Nacional de Identidad.
- c) Memoria descriptiva del plan de formación, en el que debe constar:

- * Objetivos.
- * Contenidos.
- * Metodología: Material y métodos.
- * Materiales didácticos.
- * Evaluación.
- * Características y ubicación de los locales donde se vaya impartir la formación.

* Descripción del equipo formativo, con indicación de nombre y acreditación de la titulación, así como de la experiencia profesional o docente en materia de higiene alimentaria de la persona responsable del programa de formación, así como de las personas encargadas de su participación y evaluación, aportando titulaciones académicas, formación específica en higiene de los alimentos y experiencia docente o formación pedagógica.

4.- A la vista de la documentación aportada, previo informe de los servicios técnicos, por la Dirección General de Salud Pública y Participación se resolverá lo procedente, concediendo o denegando la autorización solicitada. La resolución será dictada en el plazo máximo de tres meses, a contar desde la fecha de presentación de la solicitud.

5.- Las empresas y entidades que hayan obtenido la autorización a que se refiere el apartado anterior, quedarán inscritas en el registro que a tales efectos se crea en el presente Decreto, y quedarán sujetas a los controles que se consideren oportunos para verificar por su parte el cumplimiento de lo previsto en esta norma.

6.- Cualquier modificación del contenido del programa de formación, del responsable del mismo, o de las personas que imparten el programa, deberá ser

puesto en conocimiento de la Dirección General de Salud Pública y Participación en el plazo máximo de treinta días, desde que se hubiera producido la misma, al objeto de que por esta se adopte la resolución correspondiente en cada caso.

7.- Por parte de las empresas y entidades autorizadas, una vez impartidos los programas se deberá remitir a la Dirección General de Salud Pública y Participación la relación de personas a las cuales se les ha expedido el correspondiente certificado de formación.

8.- Los centros y escuelas de formación profesional o educacional que deseen el reconocimiento de sus programas de formación en higiene alimentaria a efectos del presente decreto, deberán presentar una solicitud, según el modelo que figura en el Anexo I, dirigida a la Dirección General de Salud Pública y Participación, acompañando la documentación establecida en el punto 3. Para la autorización de la citada solicitud, se seguirá el procedimiento establecido en los apartados anteriores.

Artículo 6. Vigencia y renovación de la autorización.

1.- Las autorizaciones para impartir formación para manipuladores de alimentos tendrá una vigencia de cinco años, pudiendo ser renovadas, a cuyo efecto por el titular de la misma se deberá presentar solicitud al respecto, con una anterioridad de al menos dos meses a la fecha de finalización, acompañándose de la documentación precisa al efecto y que no obre en poder de la Dirección General de Salud Pública y Participación.

2.- Transcurrido el plazo de cinco años desde la resolución de la autorización para impartir formación para manipuladores de alimentos sin que se haya presentado la solicitud para su renovación, se producirá la caducidad de la misma.

Artículo 7. Revocación

Por parte de la Dirección General de Salud Pública y Participación se podrá, previa incoación del correspondiente expediente administrativo, revocar la autorización concedida para impartir formación para manipuladores de alimentos cuando el titular incurra en alguna de las siguientes causas

- a) Falsedad en cuanto a los datos que consten en la solicitud para impartir formación para manipuladores de alimentos.
- b) Incumplimiento del programa de formación.
- c) Falsedad en cuanto a las personas que imparten los cursos de formación.

Artículo 8. Contenido de los programas de formación.

El contenido que, como mínimo, deben tener los programas de formación de manipuladores de alimentos a impartir en las Islas Baleares a los manipuladores de alimentos será el siguiente:

1.- Formación básica: Deberá desarrollarse, como mínimo, sobre las siguientes materias:

- * Peligros que pueden presentarse en los alimentos debido a deficiencias en su manipulación.
- * Fuentes de contaminación de los alimentos.
- * Principales enfermedades causadas por el consumo de alimentos. Factores que contribuyen a su presentación. Medidas de prevención.
- * Influencia de los factores medioambientales sobre el crecimiento y desarrollo de los microorganismos en los alimentos.
- * Prácticas correctas de higiene durante la recepción, almacenamiento, transformación, transporte, distribución y servicio de alimentos.
- * Higiene del personal manipulador de alimentos. Responsabilidades.
- * Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
- * Manejo de residuos.
- * Autocontrol en los establecimientos alimentarios.

2. Formación continuada: adaptada a la actividad laboral específica. Las empresas del sector son responsables de la formación continuada de sus trabajadores, debiéndose realizar una revisión y actualización de todos los contenidos cuando existan cambios tecnológicos, estructurales, de productos, o modificaciones de la normativa aplicable.

En cualquier caso, la revisión y actualización de los contenidos de los programas de formación se llevará a cabo, al menos, cada cinco años.

3. Cuando sean las propias empresas del sector alimentario las que desarrollen e impartan la formación a sus manipuladores de alimentos, deberán incluir los programas de formación en el plan APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos) o lo aplicarán como instrumento complementario a las Guías de Prácticas Correctas de Higiene, en el caso de que existan para el sector y se hayan elaborado siguiendo el procedimiento establecido por el artículo 4 del Real Decreto 2207/1995. En todo caso los programas de formación se ajustarán al contenido que como mínimo se establece en los párrafos anteriores.

4.- Las pruebas de evaluación de los manipuladores de alimentos para acreditar el aprovechamiento de la formación recibida se deberá realizar a la finalización de cada uno de los programas de formación impartidos, mediante prueba celebrada al efecto con la presencia física de los manipuladores que hayan asistido al citado programa.

Artículo 9. Acreditación de la formación

1.- Las empresas del sector alimentario que impartan formación a los manipuladores de alimentos que prestan servicios en las mismas, así como las empresas y entidades autorizadas para impartir formación, acreditarán el aprovechamiento de la formación recibida por los manipuladores de alimentos mediante la expedición de certificados que contendrán, como mínimo, los datos recogidos en el Anexo II del presente Decreto.

2.- En el supuesto de que la formación sea impartida por la dirección General de Salud Pública y Participación, por esta se expedirá certificación acreditativa de la misma.

3.- Los centros y escuelas de formación profesional o educacional cuyos programas de formación de manipuladores de alimentos hayan sido reconocidos a tenor de lo dispuesto en el presente Decreto, podrán emitir a sus alumnos que hayan superado las pruebas de evaluación una certificación individual que, asimismo, deberá contener, como mínimo, los datos que figuran en el Anexo II.

4.- Los certificados de formación para los manipuladores tendrán una validez máxima de cuatro años para los manipuladores de alimentos de mayor riesgo y de ocho años para los restantes manipuladores. Una vez transcurrido el periodo de validez fijado anteriormente, los manipuladores de alimentos deberán someterse a otro nuevo programa de formación en la forma establecida en el presente Decreto.

Artículo 10. Control y supervisión de la formación.

1.- La Dirección General de Salud Pública y Participación podrá supervisar los programas de formación impartidos por las empresas del sector alimentario y de las empresas y entidades autorizadas para impartir programas de formación de manipuladores de alimentos al efecto de comprobar que se está impartiendo el nivel de formación adecuado a los manipuladores.

2.- Los responsables de las empresas del sector alimentario y de las empresas y entidades autorizadas para impartir programas de formación de manipuladores de alimentos deberán poner a disposición de la Dirección General de Salud Pública y Participación, toda la documentación relativa a los programas de formación impartidos a los manipuladores.

3.- Las empresas del sector alimentario deberán disponer de un listado actualizado en el que se relacione al personal manipulador de alimentos con respecto a la fase del programa en el que se encuentra cada uno de ellos, expresando si ya ha recibido formación, o si se encuentra en espera de la organización de un nuevo curso.

4.- Las empresas y entidades autorizadas para impartir programas de formación de manipuladores de alimentos, presentarán, antes del 31 de enero de cada año, en la Dirección General de Salud Pública y Participación una memoria de las actividades realizadas en el ejercicio anterior, que contendrá, al menos, la información siguiente:

- * Número de cursos realizados.
- * Relación de alumnos asistentes y de los alumnos que han superado las pruebas de evaluación y la relación de empresas del sector alimentario en las que ha impartido el programa de formación de manipuladores.

5.- Las empresas y entidades autorizadas para impartir programas de formación de manipuladores de alimentos deberán mantener durante un período de cinco años toda la documentación relativa a la formación impartida.

Artículo 11. Registro.

1.- Se crea el Registro de empresas y entidades autorizadas para desarrollar planes de formación en materia de higiene alimentaria, cuya gestión se realizará por la Dirección General de Salud Pública y Participación.

2.- La inscripción en el Registro se realizará de oficio una vez concedida la autorización para desarrollar programas de formación en materia de higiene de alimentos para los manipuladores de las industrias y establecimientos alimentarios.

3.- Serán causas de cancelación de la inscripción en el Registro la revocación de la autorización, la no renovación de la misma y la solicitud de baja voluntaria.

4.- Asimismo se crea un Registro en el cual se inscriben a aquellas personas que hayan recibido la formación mediante programas impartidos por las empresas del sector alimentario radicadas en las Islas Baleares o recibido su formación en empresas o entidades autorizadas por la Dirección General de Salud Pública y Participación.

5.- El Registro será público y podrá solicitarse de él cuanta información se considere oportuna, en las condiciones establecidas en la ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las Administraciones Públicas y del procedimiento administrativo común, en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Normas Reguladoras de Datos de Carácter Personal, y demás normas que sean de aplicación.

Artículo 12. Régimen sancionador.

El incumplimiento de lo previsto en el presente Decreto se considerará infracción sanitaria de conformidad con lo que prevén los artículos 32 a 36 de la Ley 14/1986, General de Sanidad, de 25 de abril, en consonancia con el artículo 8 del Real Decreto 202/2000, y los artículos 62 y 63 de la Ley 4/1992, de 15 de Julio, del Servicio Balear de la Salud. Así mismo corresponde a la Directora General de Salud Pública y Participación la competencia para ordenar la iniciación de expedientes sancionadores, así como para imponer las sanciones que en cada caso correspondan, según se establecen en las citadas normas jurídicas y de acuerdo con el Decreto 14/1994, de 10 de febrero, por el cual se aprueba el Reglamento del procedimiento a seguir por la Administración de la Comunidad Autónoma en el ejercicio de la potestad sancionadora.

Disposición adicional única.-

Las empresas o entidades de formación de manipuladores de alimentos autorizadas por los órganos competentes de otras Comunidades Autónomas, podrán desarrollar su actividad en las Islas Baleares, previa solicitud al respecto a la Dirección General de Salud Pública y Participación para su inclusión en el Registro, a la que se deberá acompañar la documentación acreditativa de cumplir los requisitos previstos en este Decreto.

Disposición transitoria primera.-

Durante el plazo máximo de un año, a contar desde la entrada en vigor del presente Decreto y al objeto de facilitar la existencia de oferta de formación suficiente, la Dirección General de Salud Pública y Participación seguirá impartiendo programas de formación de manipuladores de alimentos.

Disposición transitoria segunda.-

Los carnés de manipuladores de alimentos expedidos con anterioridad a la entrada en vigor del presente Decreto mantendrán su vigencia y validez hasta la fecha de vencimiento que conste en los mismos.

Disposición derogatoria.-

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Decreto.

Disposición final primera.-

Se autoriza al titular de la Consejería de Salud y Consumo para dictar cuantas disposiciones sean necesarias en orden a la aplicación y desarrollo del presente Decreto.

Disposición final segunda.-

La presente disposición entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de las Islas Baleares.

Palma, a 3 de enero de 2003

EL PRESIDENTE

Francesc Antich i Oliver

La Consejera de Salud y Consumo

Aina M. Salom i Soler

ANEXO I

SOLICITUD DE AUTORIZACION E INSCRIPCION EN EL REGISTRO DE EMPRESAS Y ENTIDADES DE FORMACION DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

I- Datos de identificación de la empresa/entidad:

Nombre o razón social:

CIF/NIF:

Domicilio:

Código Postal:

Población:

Teléfono:

Fax:

E-mail:

II- Datos del representante legal o titular:

Apellidos y nombre:

Dirección a efectos de notificaciones:

Código Postal:

Población:

Teléfono:

Fax:

E-mail:

SOLICITO la autorización/renovación de autorización para impartir programas de formación en higiene alimentaria y la correspondiente inscripción en el Registro de empresas y entidades de formación de manipuladores de alimentos, para lo cual se acompaña a la presente solicitud la documentación requerida en el artículo 5.3 del presente Decreto, y que a continuación se relaciona:

a) En el caso de personas jurídicas, deberá acompañarse escritura pública de constitución y estatutos sociales, debidamente registrados, documento acreditativo de alta en el I.A.E. y documentación acreditativa de la representación de la persona que firma la solicitud.

b) En el supuesto de tratarse de persona física, fotocopia del Documento Nacional de Identidad.

c) En ambos casos, memoria descriptiva del plan de formación, en el que debe constar:

* Objetivos.

* Contenidos.

* Metodología: Material y métodos.

* Materiales didácticos.

* Evaluación.

* Características y ubicación de los locales donde se vaya impartir la formación.

* Descripción del equipo formativo, con indicación de nombre y acreditación de la titulación, así como de la experiencia profesional o docente en materia de higiene alimenticia de la persona responsable del programa de formación, así como de las personas encargadas de su impartición y evaluación, aportando titulaciones académicas, formación específica en higiene de los alimentos y experiencia docente o formación pedagógica

Asimismo, DECLARO bajo mi responsabilidad la exactitud de los datos presentados en la solicitud y documentación que se adjunta.

Firma del representante legal y sello de la empresa/entidad.

SRA. DIRECTORA GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y PARTICIPACIÓN.

ANEXO II

Datos mínimos que deben contener los certificados individuales de formación.

- Datos de identificación de la empresa/entidad/centro educacional que ha impartido la - formación, incluyendo su número de registro y fecha de autorización.

- Datos de identificación del responsable del programa de formación.

- Nombre, apellidos y DNI de la persona que ha recibido la formación y ha superado con éxito las pruebas de evaluación.

- Tipo de actividad laboral para la que se ha impartido la formación.

- Lugar y fecha de expedición del certificado.

- Firma del responsable del programa de formación, y sello de la empresa/entidad/centro educacional.

— o —