

Forma gratis a tus empleados durante la cuarentena y consigue la formación continua obligatoria, a coste cero para la empresa

Lunes, 06 de abril 2020

Este tiempo de parón forzoso para muchos, supone una oportunidad para la formación. Asonaman apoya a las empresas en esta época de crisis y ofrece gratuitamente sus cursos y certificados para manipuladores de alimentos. Una oportunidad para, además, mantener cubierta la formación durante años, ya que la plataforma ofrece la formación continua y renovación de certificados también a coste cero. Una buena oportunidad ante los más que previsibles recortes en la formación subvencionada.

Ante la crisis sin precedentes que estamos viviendo, la plataforma Asonaman se pone al servicio del sector y ofrece a todas las empresas la oportunidad de poder formar gratuitamente a sus trabajadores, aprovechando el parón de la actividad. Con Asonaman las empresas se aseguran, además, la futura formación continuada obligatoria ya que ofrece la renovación de certificados a coste cero. Se avecinan tiempos de recortes por parte de la administración y esta es una buena oportunidad para no bajar la guardia en temas de formación, sin que se vean afectadas las cuentas de la empresa ([clica aquí para entrar en la plataforma](#)). Oferta válida mientras dure la cuarentena.

Actualmente, la plataforma ofrece [seis cursos diferentes](#) que el alumno puede completar al ritmo que quiera; todos ellos herramientas eficaces para ayudar a los profesionales a crear correctos sistemas de trabajo que cumplan con toda la normativa vigente.

1. *'Manipulador de alimentos - higiene alimentaria'* (20 actividades laborales diferentes).
2. *'Gestión de alérgenos'*.
3. *'Biocidas de uso profesional'*.
4. *'Prevención de riesgos laborales para el sector hostelero'*.
5. *'APPCC'* (implantación y mantenimiento de sistemas de autocontrol basados en el APPCC).
6. *'Control de la listeria y peligros asociados en alimentos listos para el consumo'*.

En solo tres sencillos pasos, y tras superar el examen del curso, se obtiene el certificado de formación en formato pdf.

¿Para qué sirve el certificado de formación en *'Manipulador de alimentos- higiene alimentaria'*?

El certificado sirve para acreditar que se ha recibido formación en higiene alimentaria adecuada a la actividad laboral concreta del manipulador de alimentos, y permite cumplir con las obligaciones legales necesarias para trabajar en la industria alimentaria, incluyendo hostelería.

¿Para qué sirve el certificado en *'Gestión de alérgenos'*?

La formación en gestión de alérgenos sirve para:

- Gestionar correctamente la presencia de alérgenos en los alimentos a lo largo de todo el proceso productivo y evitar peligros relacionados con la presencia de dichas sustancias.
- Aprender a confeccionar el etiquetado o la Carta de Alérgenos presentes en los alimentos con la información adecuada para el consumidor.

¿Para qué sirve el certificado de formación en *'Biocidas de uso profesional'*?

El certificado sirve para acreditar que se ha recibido formación en el manejo de los productos químicos y el uso correcto de los equipos de protección individual (EPI), según los requerimientos del Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas, para los aplicadores de productos biocidas de uso profesional.

¿Para qué sirve el certificado de *'Prevención de riesgos laborales para el sector hostelero'*?

El curso de Prevención de Riesgos Laborales sirve para capacitar a aquellos trabajadores que vayan a llevar a cabo las funciones del Técnico de Prevención de Riesgos Laborales, de nivel Básico, que la Ley exige a todas las empresas, según el Anexo IV del Real Decreto 39/1997.

¿Para qué sirve el certificado de formación en 'APPCC'?

El certificado sirve para acreditar que se ha recibido formación en la implantación y gestión de sistemas de autocontrol basados en el APPCC, y permite cumplir con las obligaciones legales necesarias para trabajar en la industria alimentaria, incluyendo hostelería.

¿Para qué sirve el certificado de formación en el 'Control de la listeria y peligros asociados en alimentos listos para el consumo'?

El certificado sirve para acreditar ante las autoridades sanitarias que se ha superado una formación específica referente al control del peligro de aparición y proliferación de la bacteria *Listeria monocitogenes* en las instalaciones alimentarias.

Todo son ventajas... ahora y a futuro con la formación continua también a coste cero

- Los cursos se pueden hacer desde ordenador o *smartphone* y recibir el certificado por correo electrónico y Whatsapp.
- Todos los alumnos de Asonaman podrán, en el momento que quieran, realizar la formación continua sin coste alguno y actualizar así tanto sus conocimientos como su certificado de formación.
- Las empresas que contraten a trabajadores formados por Asonaman ya no tendrán que volver a contratar formación o hacer uso de formación bonificada o subvencionada. Toda la formación continua es también a coste cero.

Asonaman ofrece la opción más económica del mercado porque ofrece formación inicial y continua, privada y gratuita. Durante la cuarentena los certificados son gratuitos, y después de la cuarentena volverán a tener el mismo coste de antes 5€ para particulares y 2,5€ para grupos.

También puedes contactar con [Asonaman](#) o acceder a su web a través de nuestro directorio de empresas.