

Mòdul professional 6. Principis de gestió administrativa pública.
Mòdul professional 7. Aplicacions informàtiques.

Especialitat: Processos comercials.
Mòdul professional 2. Gestió administrativa de compravenda.

Especialitat: Sistemes i aplicacions informàtiques
Mòdul professional 7. Aplicacions informàtiques.

Cos: Professorat tècnic de formació professional o professorat d'ensenyament secundari.

Especialitat: Processos de gestió administrativa, Administració d'empreses o Formació i orientació laboral.

Mòdul professional 9. Formació en centres de treball (FCT).

Equip educatiu del cicle formatiu.
Mòdul professional 10. Simulació integral.

5. ACCÉS AL BATXILLERAT, CONVALIDACIONS I CORRESPONDÈNCIES

5.1. Modalitats del batxillerat a les quals dóna accés
- Humanitats i ciències socials.

5.2. Mòduls professionals que poden ser convalidats amb la formació professional ocupacional

Mòdul professional 1: Comunicació, arxiu de la informació i operatòria de teclats.

Mòdul professional 2: Gestió administrativa de compravenda.

Mòdul professional 3: Gestió administrativa de personal.

Mòdul professional 4: Comptabilitat general i tresoreria.

Mòdul professional 5: Productes i serveis financers i d'assegurances bàsics.

Mòdul professional 7: Aplicacions informàtiques.

5.3. Mòduls professionals que es poden correspondre amb la pràctica laboral

Mòdul professional 1: Comunicació, arxiu de la informació i operatòria de teclats.

Mòdul professional 2: Gestió administrativa de compravenda.

Mòdul professional 3: Gestió administrativa de personal.

Mòdul professional 4: Comptabilitat general i tresoreria.

Mòdul professional 5: Productes i serveis financers i d'assegurances bàsics.

Mòdul professional 7: Aplicacions informàtiques.

Mòdul professional 8: Formació i orientació laboral.

Mòdul professional 9: Formació en centres de treball.

6. DISTRIBUCIÓ HORÀRIA SETMANAL

Família professional: ADMINISTRACIÓ.

Grau: MITJÀ.

Duració: 1300 hores.

Títol: TÈCNIC EN GESTIÓ ADMINISTRATIVA.

Clau: ADM21.

Mòdul professional 1: Comunicació, arxiu de la informació i operatòria de teclats.

Hores setmanals al centre educatiu: 5 h.

Hores anuals al centre educatiu: 150 h.

Mòdul professional 2: Gestió administrativa de compravenda.

Hores setmanals al centre educatiu: 3 h.

Hores anuals al centre educatiu: 90 h.

Mòdul professional 3: Gestió administrativa de personal.

Hores setmanals al centre educatiu: 3 h.

Hores anuals al centre educatiu: 90 h.

Mòdul professional 4: Comptabilitat general i tresoreria.

Hores setmanals al centre educatiu: 5 h.

Hores anuals al centre educatiu: 150

Mòdul professional 5: Productes i serveis financers i d'assegurances bàsics.

Hores setmanals al centre educatiu: 3 h.

Hores anuals al centre educatiu: 90 h.

Mòdul professional 6: Principis de gestió administrativa pública.

Hores setmanals al centre educatiu: 2 h.

Hores anuals al centre educatiu: 60 h.

Mòdul professional 7: Aplicacions informàtiques.

Hores setmanals al centre educatiu: 5 h.

Hores anuals al centre educatiu: 150 h

Mòdul professional 8: Formació i orientació laboral.

Hores setmanals al centre educatiu: 2 h.

Hores anuals al centre educatiu: 60 h.

Mòdul professional 9: Formació en centres de treball.

340 hores

Mòdul professional 10: Simulació integral.

Hores setmanals al centre educatiu: 30 h, durant les dues darreres setmanes del curs escolar.

Hores anuals al centre educatiu: 60 h.

Hores de lliure disposició

Hores setmanals al centre educatiu: 2 h.

Hores anuals al centre educatiu: 60 h.

7. MÒDULS PROFESSIONALS QUE ES PODEN DESDOBLAR DE CONFORMITAT AMB LA NORMATIVA

Quan el nombre d'alumnes sigui superior a 20 es pot demanar a l'òrgan competent en matèria de formació professional, l'autorització per desdoblar el mòdul professional següent:

Mòdul professional 7. Aplicacions informàtiques.

8. REQUISITS D'ESP AIS FORMATIUS, INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENTS PER AUTORITZAR AQUESTS ENSENYAMENTS

8.1. Espais formatius (RD 777/1998, de 30 d'abril)

Espai formatiu: aula polivalent.

Superfície: 60 m2 per a 30 alumnes.

Superfície: 40 m2 per a 20 alumnes.

Espai formatiu: aula d'informàtica.

Superfície: 60 m2 per a 30 alumnes.

Superfície: 45 m2 per a 20 alumnes.

Espai formatiu: aula de gestió.

Superfície: 90 m2 per a 30 alumnes.

Superfície: 60 m2 per a 20 alumnes.

8.2. Instal·lacions i equipaments

L'òrgan competent en matèria de formació professional ha de proporcionar les orientacions sobre les instal·lacions i equipament necessaris per implantar el cicle formatiu corresponent a aquest títol professional.”.

— o —

CONSELLERIA DE SALUT I CONSUM

Núm. 783

Decret 3/2003, de 10 gener, pel qual s'estableixen les normes relatives a la formació de manipuladors d'aliments i el procediment d'autorització de les empreses i entitats de formació

La formació en higiene alimentària del personal manipulador d'aliments s'ha manifestat com a una de les mesures més eficaces dirigides a prevenir l'aparició de malalties en el mecanisme de transmissió en les quals intervenen els aliments, especialment en una comunitat com la de les Illes Balears, on el sector turístic és de vital importància.

Al mateix temps, el nou enfocament amb el qual s'han d'abordar les actuacions en matèria de seguretat alimentària exigeix fixar les responsabilitats de cadascun dels participants de la cadena alimentària. Així en el Llibre blanc sobre la seguretat alimentària presentat per la Comissió Europea es recull la necessitat que els explotadors de les empreses alimentàries garanteixin que els aliments que posen en el mercat siguin segurs, i que duguin a la pràctica en els seus establiments procediments eficaços de control, entre els quals s'inclouen assegurar que el seu personal manipulador apliqui pràctiques correctes de manipulació

d'aliments.

En aquest sentit, el Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments, disposa que les empreses del sector alimentari han de garantir que els seus manipuladors d'aliments disposin d'una formació adequada en higiene alimentària, i assumeixin la responsabilitat de desenvolupar programes de formació propis o a través d'empreses o entitats autoritzades per les autoritats sanitàries competents. Al personal manipulator, per altra part, li atribueix una sèrie d'obligacions entre les quals es troben conèixer i complir les instruccions de treball establertes per l'empresa per garantir la seguretat i salubritat dels aliments.

Per tot això, pertoca materialitzar en un text el nou enfocament donat a la formació dels manipuladors d'aliments i desplegar, en l'àmbit de les Illes Balears, els preceptes continguts en aquest Reial decret 202/2000.

El Decret que s'aprova inclou, dins la categoria de manipuladors d'aliments considerada de major risc, els dedicats a les activitats les pràctiques de manipulació dels quals s'han considerat determinants per garantir la seguretat i la salubritat dels aliments, i fixa uns continguts mínims del programa de formació que, obligatòriament, han de rebre tots els manipuladors.

Es regula el procediment d'autorització de les empreses i entitats de formació, els programes de formació a desenvolupar i impartir i la manera en què ha d'acreditar l'aprofitament de la formació rebuda.

Atès el deure dels poders públics de protegir la salut de la població, s'estableix el control i la supervisió de la formació per part de la Direcció General de la Salut Pública i Participació, i es crea un registre on s'han d'inscriure les empreses del sector alimentari que imparteixen la pròpia formació i, així mateix, les empreses i les entitats autoritzades per impartir la formació.

Per això, a proposta de la titular de la Conselleria de Salut i Consum, d'acord amb el Consell Consultiu, i havent-ho considerat el Consell de Govern en la sessió de dia 10 de 2003,

DECRET

Article 1

Objecte i àmbit d'aplicació

1. Aquest Decret té per objecte la regulació de la formació en matèria d'higiene alimentària, exigible als manipuladors d'aliments, a impartir per les pròpies empreses del sector alimentari o per empreses o entitats de formació, prèviament autoritzades; el procediment per a l'autorització i el registre d'aquestes darreres, el contingut dels programes de formació a desenvolupar, així com el control i la supervisió de la formació per part de la conselleria competent en matèria sanitària.

2. Aquesta disposició és d'aplicació a les empreses del sector alimentari ubicades a les Illes Balears, als manipuladors d'aliments que n'exerceixen l'activitat laboral en aquest territori i a les entitats o empreses que imparteixen formació en matèria de manipulació d'aliments en l'àmbit geogràfic de les Illes Balears.

3. En tot allò que no està previst expressament en aquest Decret, cal atènyer-se al que disposa el Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.

Article 2

Definicions

1. Manipuladors d'aliments: totes les persones que, per la seva activitat laboral, tenen contacte directe amb els aliments durant la preparació, la fabricació, la transformació, l'elaboració, l'envasat, l'emmagatzematge, el transport, la distribució, la venda, el subministrament o el servei.

2. Empresa del sector alimentari: qualsevol empresa amb o sense finalitats de lucre, ja sigui pública o privada, que dugui a terme alguna de les activitats següents: preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, manipulació, venda, subministrament o servei de productes alimentaris.

3. Manipuladors de major risc: els manipuladors d'aliments les pràctiques de manipulació dels quals puguin ser determinants en relació amb la seguretat i salubritat dels aliments. A efectes d'aquest Decret es consideren manipuladors de major risc els dedicats a les següents activitats:

- Elaboració i manipulació de menjars preparats per a la venda, el subministrament i el servei directe al consumidor o a col·lectius.
- Elaboració, manipulació i venda de productes de pastisseria, rebosteria, brioixeria, ovoproductes i similars.
- Aquelles altres que puguin qualificar-se com a major risc per l'autoritat sanitària competent segons dades epidemiològiques, científiques o tècniques.

4. Autoritat sanitària competent: la Direcció General de Salut Pública i Participació de la Conselleria de Salut i Consum de les Illes Balears.

5. Empresa o entitat de formació de manipuladors d'aliments: persones físiques o jurídiques dedicades a dissenyar, impartir i avaluar programes de formació destinats als manipuladors d'aliments, degudament autoritzades per la Direcció General de Salut Pública i Participació.

6. Programa de formació: conjunt d'activitats relatives a la formació de manipuladors d'aliments encaminades a garantir que aquests adquireixin els coneixements suficients en higiene alimentària per manipular aliments amb garanties higièniques i sanitàries.

Article 3

Obligacions dels manipuladors d'aliments

1. Els manipuladors d'aliments han de:

- Rebre formació en higiene alimentària.
- Complir les normes d'higiene quant a actituds, hàbits i comportaments.
- Conèixer i complir les instruccions de treball establertes per l'empresa per garantir la seguretat i la salubritat dels aliments.
- Mantenir un grau elevat de neteja personal, dur una vestimenta neta i d'ús exclusiu, i utilitzar, quan pertoqui, roba protectora, cobrecap i calçat adequat.
- Cobrir-se els talls i les ferides amb benes impermeables apropiades.
- Rentar-se les mans amb aigua calenta i sabó o desinfectant adequat, tantes vegades com ho requereixin les condicions de treball i sempre abans d'incorporar-se al seu lloc, després d'una absència o d'haver realitzat activitats alienes a la seva comesa específica.

2. Igualment, durant l'exercici de l'activitat els manipuladors no poden:

- Fumar, mastegar xiclet, menjar en el lloc de treball, esternudar o tossir sobre els aliments, ni realitzar qualsevol altra activitat que pugui ser causa de contaminació dels aliments.
- Dur posats efectes personals que puguin estar en contacte directe amb els aliments, com anells, polseres, rellotges o altres objectes.

3. Qualsevol persona que pateixi una malaltia de transmissió alimentària o que estigui afectada, entre altres patologies, d'infeccions cutànies o diarrea, que poden causar contaminació directa o indirecta dels aliments amb microorganismes patògens, ha d'informar sobre la malaltia o els seus símptomes al responsable de l'establiment, amb la finalitat de valorar conjuntament la necessitat de sotmetre's a examen mèdic i, en cas necessari, la seva exclusió temporal de la manipulació de productes alimentaris.

Les persones de les quals el responsable de l'establiment sàpiga o tenguí indicis raonables que es troben en condicions referides en el paràgraf anterior, han de ser excloses de treballar en zones de manipulació d'aliments.

Article 4

Formació dels manipuladors d'aliments

1. La responsabilitat en la formació dels manipuladors d'aliments en matèria d'higiene i seguretat alimentària recau en les empreses del sector alimentari, que han d'elaborar i aplicar, de manera continuada, un programa de formació en aquesta matèria.

2. Els programes de formació, els poden impartir les empreses mateixes del sector alimentari o bé una empresa o entitat autoritzades prèviament per la Direcció General de Salut Pública i Participació per impartir formació.

3. Quan la formació es realitzi directament per part de les empreses alimentàries, el programa de formació s'ha d'incloure en el Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític o s'ha d'aplicar com a instrument complementari de les guies de pràctiques correctes d'higiene, i s'ha de presentar el programa de formació que s'ha d'impartir per a la seva aprovació, a la Direcció General de Salut Pública i Participació, així com la relació del personal que l'hagi d'impartir, el qual, prèviament a l'autorització anteriorment esmentada, ha d'acreditar documentalment tenir coneixements suficients en higiene dels aliments.

4. També, la Direcció General de Salut Pública i Participació, quan ho consideri necessari, ha de poder impartir els programes de formació en higiene alimentària dirigida als manipuladors d'aliments.

Article 5

Autorització

1. Les entitats o empreses que, en l'àmbit de les Illes Balears, estiguin interessades en impartir o desenvolupar programes de formació per a manipuladors d'aliments han d'estar prèviament autoritzades per la Direcció General de Salut Pública i Participació.

2. Les empreses o entitats que imparteixin formació per a manipuladors d'aliments perquè puguin ser autoritzades en l'àmbit de les Illes Balears han de disposar d'una persona que tenguí el títol superior, amb formació específica en

higiene alimentària, el qual serà el responsable del programa de formació. Així mateix, han de comptar, a més, amb personal docent amb formació i experiència en higiene alimentària.

3. A l'objecte d'obtenir l'autorització que s'estableix en aquest article, les empreses del sector alimentari de les Illes Balears, així com les empreses i les entitats interessades en impartir formació de manipuladors d'aliments, han de sol·licitar l'autorització a la Direcció General de Salut Pública i Participació, i han d'adjuntar la documentació següent:

a) Sol·licitud, segons el model que figura a l'annex I, en la qual consti la petició de poder impartir programes de formació en higiene alimentària.

b) En el cas de persones jurídiques, s'ha d'adjuntar l'escriptura pública de constitució i els estatuts socials, degudament registrats; el document acreditatiu d'alta en l'IAE i la documentació acreditativa de la representació de la persona que firma la sol·licitud.

En el supòsit de tractar-se d'una persona física, ha d'aportar la fotocòpia del document nacional d'identitat.

c) Memòria descriptiva del pla de formació, en el qual ha de constar:

- * Objectius
- * Continguts
- * Metodologia: material i mètodes
- * Materials didàctics
- * Avaluació
- * Característiques i ubicació dels locals on s'hagi d'impartir la formació.
- * Descripció de l'equip formatiu, amb indicació del nom i de l'acreditació de la titulació, i de l'experiència professional o docent en matèria d'higiene alimentària de la persona responsable del programa de formació, així com de les persones encarregades d'impartir-lo i d'avaluar-lo, que han d'aportar titulacions acadèmiques, formació específica en higiene dels aliments i experiència docent o formació pedagògica.

4. A la vista de la documentació aportada i de l'informe previ dels serveis tècnics, la Direcció General de Salut Pública i Participació ha de resoldre el que pertoca, i concedir o denegar l'autorització sol·licitada. La resolució ha de ser dictada en el termini màxim de tres mesos, comptadors des de la data de presentació de la sol·licitud.

5. Les empreses i les entitats que hagin obtingut l'autorització a què es refereix l'apartat anterior, han de quedar inscrites en el Registre que es crea en aquest Decret a aquests efectes, i queden subjectes als controls que es considerin oportuns per verificar, per part seva, el compliment del que preveu aquesta norma.

6. Qualsevol modificació del contingut del programa de formació, del responsable d'aquest, o de les persones que imparteixen el programa, ha de ser comunicat a la Direcció General de Salut Pública i Participació, en el termini màxim de trenta dies, des que s'hagi produït aquesta, a l'objecte que se n'adopti la resolució corresponent en cada cas.

7. Les empreses i les entitats autoritzades, una vegada impartits els programes, han de trametre a la Direcció General de Salut Pública i Participació el llistat de persones a les quals se'ls ha expedit el corresponent certificat de formació.

8. Els centres i les escoles de formació professional o educacional que desitgin el reconeixement dels seus programes de formació en higiene alimentària, a efectes d'aquest Decret, han de presentar una sol·licitud, segons el model que figura a l'annex I, dirigida a la Direcció General de Salut Pública i Participació, a la qual s'ha d'adjuntar la documentació establerta en el punt 3. Per a l'autorització de l'esmentada sol·licitud s'ha de seguir el procediment establert en els apartats anteriors.

Article 6

Vigència i renovació de l'autorització

1. Les autoritzacions per impartir formació per a manipuladors d'aliments té una vigència de cinc anys, i poden ser renovades –per a la qual cosa el titular ha de presentar la sol·licitud al respecte amb una anterioritat de com a mínim dos mesos a la data d'acabament, acompanyada de la documentació necessària a l'efecte, que no consti en la Direcció General de Salut Pública i Participació.

2. Una vegada transcorregut el termini de cinc anys des de la resolució de l'autorització per impartir formació per a manipuladors d'aliments sense que s'hagi presentat la sol·licitud per renovar-la, s'ha de produir la caducitat d'aquesta.

Article 7

Revocació

La Direcció General de Salut Pública i Participació pot, prèvia incoació del corresponent expedient administratiu, revocar l'autorització atorgada per impartir formació per a manipuladors d'aliments quan el titular incorri dins qualssevol d'aquests supòsits

a) Falsedat de les dades que constin a la sol·licitud per impartir formació per a manipuladors d'aliments.

b) Incompliment del programa de formació.

c) Falsedat respecte a les persones que imparteixen els cursos de formació.

Article 8

Contingut dels programes de formació

El contingut que, com a mínim, han de tenir els programes de formació de manipuladors d'aliments a impartir a les Illes Balears als manipuladors d'aliments, ha de ser el següent:

1. Formació bàsica: s'ha de desenvolupar, com a mínim, sobre les següents matèries:

* Perills que poden presentar els aliments a causa de les deficiències en la seva manipulació.

* Fonts de contaminació dels aliments.

* Principals malalties causades pel consum d'aliments. Factors que contribueixen a la seva presentació. Mesures de prevenció.

* Influència dels factors medioambientals sobre el creixement i el desenvolupament dels microorganismes en els aliments.

* Pràctiques correctes d'higiene durant la recepció, l'emmagatzematge, la transformació, el transport, la distribució i el servei d'aliments.

* Higiene del personal manipulador d'aliments. Responsabilitats.

* Neteja, desinfecció, desinsectació i desratització.

* Maneig de residus.

* Autocontrol en els establiments alimentaris.

2. Formació continuada: adaptada a l'activitat laboral específica. Les empreses del sector són responsables de la formació continuada dels seus treballadors, i s'ha de realitzar una revisió i actualització de tots els continguts quan hi hagi canvis tecnològics, estructurals, de productes, o modificacions de la normativa aplicable.

En qualsevol cas, la revisió i actualització dels continguts dels programes de formació s'ha de dur a terme, com a mínim, cada cinc anys.

3. Quan siguin les empreses del sector alimentari les que desenvolupin i imparteixin la formació als seus manipuladors d'aliments, han d'incloure els programes de formació en el Pla APCC (Pla d'anàlisi de perills i punts de control crítics) o l'han d'aplicar com a instrument complementari a les guies pràctiques correctes d'higiene, en el cas que n'hi hagi per al sector i que s'hagin elaborat seguint el procediment establert per l'article 4 del Reial decret 2207/1995. En tot cas, els programes de formació s'han d'ajustar al contingut mínim que s'estableix en els paràgrafs anteriors.

4. Les proves d'avaluació dels manipuladors d'aliments per acreditar l'aprofitament de la formació rebuda s'ha de realitzar a l'acabament de cadascun dels programes de formació impartits, mitjançant una prova realitzada a l'efecte amb la presència física dels manipuladors que hagin assistit a l'esmentat programa.

Article 9

Acreditació de la formació

1. Les empreses del sector alimentari que imparteixen formació als manipuladors d'aliments que hi presten serveis, així com les empreses i les entitats autoritzades per impartir formació, han d'acreditar l'aprofitament de la formació rebuda pels manipuladors d'aliments mitjançant l'expedició de certificats que han de contenir, com a mínim, les dades recollides a l'annex II d'aquest Decret.

2. En el supòsit que la formació sigui impartida per la Direcció General de Salut Pública i Participació, aquesta n'ha d'expedir el certificat acreditatiu.

3. Els centres i les escoles de formació professional o educacional els programes de formació de manipuladors d'aliments dels quals hagin estat reconeguts a tenor del que disposa aquest Decret, poden emetre, per als alumnes que hagin superat les proves d'avaluació, un certificat individual que, així mateix, ha de contenir, com a mínim, les dades que figuren a l'annex II.

4. Els certificats de formació per als manipuladors tenen una validesa màxima de quatre anys per als manipuladors d'aliments de major risc, i de vuit anys per a la resta de manipuladors. Una vegada transcorregut el període de validesa fixat anteriorment, els manipuladors d'aliments s'han de sotmetre a un altre programa de formació nou en la forma establerta en aquest Decret.

Article 10

Control i supervisió de la formació

1. La Direcció General de Salut Pública i Participació pot supervisar els programes de formació impartits per les empreses del sector alimentari i de les

empreses i entitats autoritzades per impartir programes de formació de manipuladors d'aliments, a l'efecte de comprovar que s'està impartint el nivell de formació adequat als manipuladors.

2. Els responsables de les empreses del sector alimentari i de les empreses i entitats autoritzades per impartir programes de formació de manipuladors d'aliments han de posar a disposició de la Direcció General de Salut Pública i Participació tota la documentació relativa als programes de formació impartits als manipuladors.

3. Les empreses del sector alimentari han de disposar d'un llistat actualitzat del personal manipulador d'aliments amb indicació de la fase del programa en el qual es troben cadascun d'aquests, i expressar si ja ha rebut la formació, o si es troba en espera de l'organització d'un nou curs.

4. Les empreses i les entitats autoritzades per impartir programes de formació de manipuladors d'aliments, han de presentar abans del 31 de gener de cada any, en la Direcció General de Salut Pública i Participació, una memòria de les activitats realitzades en l'exercici anterior, que ha de contenir, com a mínim, la informació següent:

* Nombre de cursos realitzats.

* Llistat d'alumnes assistents i dels alumnes que han superat les proves d'avaluació i la relació d'empreses del sector alimentari en les quals ha impartit el programa de formació de manipuladors.

5. Les empreses i les entitats autoritzades per impartir programes de formació de manipuladors d'aliments han de mantenir durant un període de cinc anys tota la documentació relativa a la formació impartida.

Article 11 **Registre**

1. Es crea el Registre d'empreses i entitats autoritzades per desenvolupar plans de formació en matèria d'higiene alimentària, la gestió del qual l'ha de realitzar la Direcció General de Salut Pública i Participació.

2. La inscripció en el Registre s'ha de realitzar d'ofici una vegada concedida l'autorització per desenvolupar programes de formació en matèria d'higiene d'aliments per als manipuladors de les indústries i establiments alimentaris.

3. Són causes de cancel·lació de la inscripció en el Registre la revocació de l'autorització, la no renovació d'aquesta i la sol·licitud de baixa voluntària.

4. Així mateix, es crea un Registre en el qual s'inscriuen aquelles persones que hagin rebut la formació mitjançant programes impartits per les empreses del sector alimentari radicades a les Illes Balears o rebut la formació en empreses o entitats autoritzades per la Direcció General de Salut Pública i Participació.

5. El Registre ha de ser públic i se'n pot sol·licitar tota la informació que es consideri oportuna en les condicions establertes en la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, en la Llei orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de normes reguladores de dades de caràcter personal i d'altres normes que en siguin d'aplicació.

Article 12 **Règim sancionador**

L'incompliment del que preveu aquest Decret s'ha de considerar infracció sanitària, d'acord amb el que preveuen els articles 32 a 36 de la Llei 14/1986 general de sanitat, de 25 d'abril, en consonància amb l'article 8 del Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, i els articles 62 i 63 de la Llei 4/1992, de 15 de juliol, del Servei Balear de la Salut. Així mateix, correspon a la directora general de Salut Pública i Participació la competència per ordenar la iniciació d'expedients sancionadors, així com per imposar les sancions que en cada cas corresponguin, segons s'estableixen en les esmentades normes jurídiques i d'acord amb el Decret 14/1994, de 10 de febrer, pel qual s'aprova el Reglament del procediment a seguir per l'Administració de la comunitat autònoma en l'exercici de la potestat sancionadora.

Disposició addicional única

Les empreses o les entitats de formació de manipuladors d'aliments autoritzades pels òrgans competents d'altres comunitats autònomes poden desenvolupar-ne l'activitat a les Illes Balears, prèvia sol·licitud al respecte a la Direcció General de Salut Pública i Participació per ser incloses en el Registre, a la qual s'ha d'adjuntar la documentació acreditativa de complir els requisits prevists en aquest Decret.

Disposició transitòria primera

Durant el termini màxim d'un any, comptador des de l'entrada en vigor d'aquest Decret, i a l'objecte de facilitar l'existència d'oferta de formació

suficient, la Direcció General de Salut Pública i Participació ha de seguir impartint programes de formació de manipuladors d'aliments.

Disposició transitòria segona

Els carnets de manipuladors d'aliments expedits amb anterioritat a l'entrada en vigor d'aquest Decret mantenen la vigència i la validesa fins a la data de venciment que hi consti.

Disposició derogatòria

Queden derogades totes les disposicions d'igual o inferior rang que s'oposin a l'establert en aquest Decret.

Disposició final primera

S'autoritza el titular de la Conselleria de Salut i Consum per dictar totes les disposicions que siguin necessàries en ordre a l'aplicació i desplegament d'aquest Decret.

Disposició final segona

Aquesta disposició entrarà en vigor l'endemà d'haver-se publicat en el Butlletí Oficial de les Illes Balears.

Palma, 3 de gener de 2003

EL PRESIDENT

Francesc Antich i Oliver

La consellera de Salut i Consum

Aina M. Salom i Soler

ANNEX I

SOL·LICITUD D'AUTORITZACIÓ I INSCRIPCIÓ EN EL REGISTRE D'EMPRESES I ENTITATS DE FORMACIÓ DE MANIPULADORS D'ALIMENTS

I. Dades d'identificació de l'empresa/entitat

Nom o raó social:
CIF/NIF:
Domicili:
Codi postal:
Població:
Telèfon:
Fax:
Correu-e:

II. Dades del representant legal o titular:

Llinatges i nom:
Adreça a efectes de notificació:
Codi postal:
Població:
Telèfon:
FAX:
E-mail:

SOL·LICIT l'autorització/renovació d'autorització per impartir programes de formació en higiene alimentària i la corresponent inscripció en el Registre d'empreses i entitats de formació de manipuladors d'aliments, per a la qual cosa adjunt a aquesta sol·licitud la documentació requerida a l'article 5.3 d'aquest Decret i que a continuació es relaciona:

a) En el cas de persones jurídiques, s'ha d'adjuntar l'escriptura pública de constitució i els estatuts socials, degudament registrats; el document acreditatiu d'alta en l'IAE i la documentació acreditativa de la representació de la persona que firma la sol·licitud.

b) En el supòsit de tractar-se de persona física, ha d'aportar la fotocòpia del document nacional d'identitat.

c) En ambdós casos, la memòria descriptiva del Pla de formació, en el qual ha de constar:

- * Objectius
- * Continguts
- * Metodologia: material i mètodes

* Materials didàctics
 * Avaluació
 * Característiques i ubicació dels locals on s'hagi d'impartir la formació.
 * Descripció de l'equip formatiu, amb indicació del nom i de l'acreditació de la titulació, així com de l'experiència professional o docent en matèria d'higiene alimentària de la persona responsable del programa de formació, així com de les persones encarregades d'impartir-lo i d'avaluar-lo, que han d'aportar titulacions acadèmiques, formació específica en higiene dels aliments i experiència docent o formació pedagògica.

Així mateix, DECLAR sota la meua responsabilitat l'exactitud de les dades presentades en la sol·licitud i la documentació que s'adjunta.

Firma del representat legal i segell de l'empresa/entitat

DIRECTORA GENERAL DE SALUT PÚBLICA I PARTICIPACIÓ

ANNEX II

Dades mínimes que han de contenir els certificats individuals de formació.

- Dades d'identificació de l'empresa/entitat/centre educacional que ha impartit la formació i que inclou el número i la data d'autorització.
 - Dades d'identificació del responsable del programa de formació.
 - Nom, llinatges i DNI de la persona que ha rebut la formació i ha superat amb èxit les proves d'avaluació.
 - Tipus d'activitat laboral per a la qual s'ha impartit la formació.
 - Lloc i data d'expedició del certificat.
 - Firma del responsable del programa de formació, i segell de l'empresa/entitat/centre educacional.”.

— o —

3.- D'altres disposicions

CONSELLERIA D'ECONOMIA, COMERÇ I INDÚSTRIA

Núm. 685

Resolució de dia 23 de desembre de 2002, per la qual s'autoritzen les noves tarifes del servei de subministrament d'aigua a Cala d'Or (Santanyí)

Havent examinat l'expedient núm. 31/2002, instruït en data 4 de novembre de 2002, a instància de l'Ajuntament de Santanyí, demanant l'autorització per a la modificació de les tarifes del servei de subministrament d'aigua a Cala d'Or,

Atès que a la sol·licitud de l'Ajuntament s'ha unit l'informe favorable de la Comissió de Preus de les Illes Balears de dia 18 de desembre de 2002, sobre aquesta modificació de tarifes,

Considerant el que s'estableix al RD 2.226/1977, de 27 d'agost (BOE 207); OM de 30 de setembre de 1977 (BOE 241); RD 2.695/1977, de 28 d'octubre (BOE 260); RD 2.340/1982 (BOE 227); OM de 26 de febrer de 1993 (BOE 61) i d'altres normes aplicables,

RESOLC:

1 Autoritzar les tarifes sol·licitades següents:

QUOTA DE CONSUM:	(euros/m3)
Preu únic del m3, sense límit de consum (Indústries)	0,495
Preus progressius del m3:	
de 0 fins a 20 m3/habitatge/mes	0,391
excés de 20 fins a 50 m3/habitatge/mes	0,451
excés de 50 fins a 100 m3/habitatge/mes	0,505
excés de 100 m3/habitatge/mes	0,541
Hotel amb més de 100 m3/mes i més de 400 l./dia/plaça	0,631
Hotel amb més de 100 m3/mes i menys de 200 l./dia/plaça	0,505
Hotel amb més de 100 m3/mes i entre 200 i 400 l./dia/plaça	0,541
Hotel amb menys de 100 m3/mes = s'aplicarà la tarifa corresponent a habitatges.	

QUOTA DE SERVEI:	(euros/abonat/mes)
Habitatge unifamiliar comunitari o apartament	1,521
Local comercial amb comptador fins a 13 mm	5,559

Local comercial amb comptador de 15 mm	11,990
Local comercial amb comptador de 20 mm	18,151
Xalets amb comptador fins a 13 mm	2,825
Xalet amb comptador de 15 mm	6,761
Xalets amb comptador de 20 mm	18,151
Serveis comunitaris	12,892
Solars, obres i jardins	12,892
Hotels per unitat de plaça	0,294
Habitatges socials	0,559

2 En contra d'aquesta Resolució, que exhaureix la via administrativa, es pot interposar recurs contenciós administratiu davant la Sala Contenciosa Administrativa del Tribunal Superior de Justícia de les Illes Balears, en el termini de dos mesos comptadors des del dia següent al de la notificació d'aquesta Resolució; o bé optar per la interposició prèvia, en via administrativa, de recurs potestatiu de reposició davant el mateix òrgan que resol la present Resolució, en el termini d'un mes, comptador des del dia següent al de la notificació.

3 Aquesta resolució començarà a vigir el dia després en què es publicarà al BOIB.

Palma, 23 de desembre de 2002

**El vicepresident del Govern de les Illes Balears
i conseller d'Economia, Comerç i Indústria**

Pere Sampol i Mas

— o —

Núm. 688

Resolució de dia 23 de desembre de 2002, per la qual s'autoritzen les noves tarifes del servei de subministrament d'aigua a les zones subministrades per Calvià 2000, SA, del terme municipal de Calvià

Havent examinat l'expedient núm. 32/2002, instruït en data 5 de novembre de 2002, a instància de l'Ajuntament de Calvià, demanant l'autorització per a la modificació de les tarifes del servei de subministrament d'aigua a les zones de Calvià subministrades per Calvià 2000, SA,

Atès que a la sol·licitud de l'Ajuntament s'ha unit l'informe favorable de la Comissió de Preus de les Illes Balears de dia 18 de desembre de 2002, sobre aquesta sol·licitud de modificació de tarifes,

Considerant el que s'estableix al RD 2.226/1977, de 27 d'agost (BOE 207); OM de 30 de setembre de 1977 (BOE 241); RD 2.695/1977, de 28 d'octubre (BOE 260); RD 2.340/1982 (BOE 227); OM de 26 de febrer de 1993 (BOE 61) i d'altres normes aplicables,

RESOLC:

1 Autoritzar les tarifes sol·licitades següents:

QUOTA DE CONSUM:	EUR/m3
Tarifa bloc general	0,74
Bloc 1: de 0 fins a 7,5 m3/unitat equivalent/mes	0,00
Bloc 2: excés de 7,5 fins a 22,5 m3/unitat equivalent/mes	0,96
Bloc 3: excés de 22,5 fins a 37,5 m3/unitat equivalent/mes	1,77
Bloc 4: excés de 37,5 m3/unitat equivalent/mes	2,71

UNITATSEQUIVALENTS:	
Apartaments, habitatges, xalets	1 unitat equivalent
Comerços i locals de negoci	3,2 unitats equivalents
Bars	6 unitats equivalents
Plaça hotelera	0,25 unitats equivalents

QUOTA DE SERVEI:	(euros/mes)
Apartaments, habitatges, xalets	6,88
Comerços, locals de negoci	22,01
Bars	41,26
Plaça hotelera	1,72

2 En contra d'aquesta Resolució, que exhaureix la via administrativa, es pot interposar recurs contenciós administratiu davant la Sala Contenciosa Administrativa del Tribunal Superior de Justícia de les Illes Balears, en el termini de dos mesos comptadors des del dia següent al de la notificació d'aquesta Resolució; o