



Catàleg formatiu

#tecnicasanitari

JULIOL - SETEMBRE

2026



ÍNDEX



01. Modalitats formatives

02. Categories formatives

03. Formació In Company

04. Calendari cursos

05. Sobre l'equip formador - Altimir

06. Contacte



Modalitats formatives

Segons les vostres necessitats i disponibilitat, podreu escollir diferents modalitats formatives amb **convocatòries ja calendaritzades i obertes a la participació del personal de tots els establiments**. En el cas de la **modalitat presencial**, les formacions s'impartiran al Centre del Gremi d'Hostaleria del Maresme (**Calella**) o a l'aula de formació d'Altimir (**Malgrat de Mar**), podreu consultar el lloc d'impartició en el mateix calendari.

Presencial

Les formacions es realitzen en l'espai físic indicat per calendari i és necessari l'**assistència de l'alumnat com a mínim al 75% de la duració total de la formació**.

Aula Virtual

Entorn virtual i sincrònic, formador i alumnes en viu a través de plataforma tipus zoom. És **necessari l'assistència de l'alumnat com a mínim al 75% de la duració total de la formació**.

Telemàtica

Accés a plataforma els dies i horaris disponibles per l'alumne dintre del període establert a calendari. Adaptada al ritme de treball de cada alumne. És **necessari complir amb el 80% dels controls d'aprenentatge**



Calendaris

Hem creat un calendari de cursos per cada categoria formativa on veuràs les dates, duració i modalitat. Pots consultar les categories i calendaris a continuació:





Categories formatives

Formacions tecnicosanitàries específiques en control d'aigües, sostenibilitat i seguretat alimentària amb l'objectiu de realitzar cursos **inicials i de reciclatge** a tot el personal de l'establiment, **per a mantenir un bon nivell de coneixements en els camps indicats, segons estableixen les normatives vigents.**

Pots consultar el **calendari de cursos** que hem programat fent **CLIC sobre de cada categoria formativa.**

Control d'aigües

Formacions destinades al personal que realitzi el manteniment i/o control d'una instal·lació que utilitzi aigua en el seu funcionament.



Seguretat alimentària

Formacions específiques en seguretat i higiene en manipulació d'aliments, gestió d'al·lèrgens, APPCC, etiquetatge de productes i gestió de registres sanitaris.



Sostenibilitat

Formacions destinades a identificar com podem reduir l'impacte mediambiental, establint indicadors per a analitzar i mesurar l'ús eficient dels recursos .



In Company

Adaptem el programa i hores lectives a les necessitats de cada establiment a partir d'un diagnòstic inicial i fem la formació a casa teva!





Formació In Company

Totes les propostes formatives que es detallen al catàleg, poden impartir-se a casa del client i amb un **programa i hores lectives adaptats a les necessitats de cada establiment**.

Algunes d'aquestes formacions ja les tenim estandarditzades com podeu veure a continuació. Per més informació:  atoledo@altimir.com



Gestió de residus i malbaratament alimentari



Gestió d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries; primers auxilis front un episodi d'al·lèrgia.



Primers auxilis



Gestió i organització de buffet



Servei de sala a establiments amb buffet i/o banquets



Tècniques d'elaboració de texturitzats per centres de gent gran



Control de plagues urbanes per brigades municipals



Estratègies per al control efectiu de xinxes



Neteja i desinfecció de centres de protecció animal



Calendari de **cursos**

necessites més info?



Seguretat Alimentària



JULIOL 2026						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

AGOST 2026						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

SETEMBRE						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



Manipulador d'aliments



JULIOL
07

07 al 30 juliol

Telemàtic

6 hores



AGOST
13

13 d'agost al
04 de setembre

Telemàtic

6 hores



JULIOL
08

08 de juliol
09:00 a 13:00 hores
Calella

Presencial

4 hores



Manipulador d'aliments

a sales fredes



! *Recomendable alternar amb el curs de manipulador d'aliments.*

JULIOL
21

21 de juliol
09:00 a 13:00 hores
Malgrat de Mar

Presencial

3 hores



Prerequisits i APPCC



JULIOL
07

07 al 30 juliol

Telemàtic

6 hores



AGOST
13

13 d'agost al
04 de setembre

Telemàtic

6 hores



AGOST
19

19 d'agost
09:00 a 13:00 hores
Calella

Presencial

4 hores



Seguretat Alimentària



JULIOL 2026						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

AGOST 2026						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

SETEMBRE						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



Neteja i desinfecció de cuines professionals



SETEMBRE
03

03 de setembre
09:00 a 13:00 hores
Malgrat de Mar

Presencial

4 hores



Eines per a una correcta

Gestió d'Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries



JULIOL
14

14 de juliol al 06 d'agost

08

Telemàtic

10 hores



AGOST
26

26 d'agost al 17 de setembre

Telemàtic

10 hores



SETEMBRE
22

22 de setembre
09:00 a 13:00 hores
Calella

Presencial

4 hores



Listeria: Prevenció i control en la indústria alimentària



JULIOL
17

17 de juliol al 26 d'agost

Telemàtic

25 hores



SETEMBRE
07

07 de setembre al 07 d'agost

Telemàtic

25 hores





JULIOL 2026						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

AGOST 2026						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

SETEMBRE						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



Gestió de Residus i Malbaratament Alimentari



JULIOL
02

02 al 28 de juliol

Telemàtic

10 hores



AGOST
10

10 d'agost al 01 de setembre

Telemàtic

10 hores



JULIOL
30

30 de juliol
09:00 a 13:00 hores
Calella

Presencial

4 hores



Consulta la nostra proposta formativa **IN-COMPANY**, programa i hores lectives adaptades a les necessitats de cada establiment.



Control d'aigües i Legionel·la



JULIOL 2026						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

AGOST 2026						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

SETEMBRE						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



Manteniment de piscines d'ús públic i privat



nivell inicial

JULIOL
23

23 i 24 de juliol
09:00 a 12:00 h.

Aula virtual

6 hores



SETEMBRE
17

17 i 18 de setembre
09:00 a 12:00 h.

Aula virtual

6 hores



JULIOL
06

06 al 27 de juliol

Telemàtic

10 hores



AGOST
25

25 d'agost al
16 de setembre

Telemàtic

10 hores



Manteniment de piscines d'ús públic i privat



nivell mig

SETEMBRE
22

22 i 24 de setembre
9:00 a 13:00 h

Presencial

8 hores



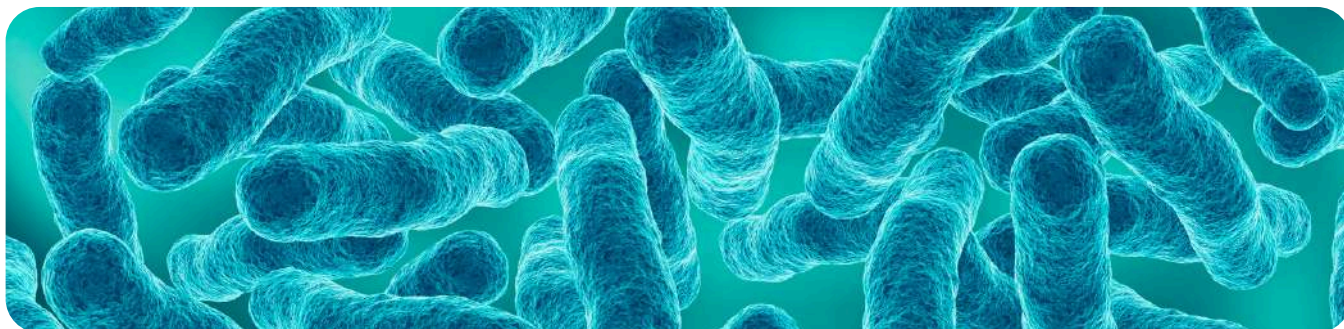
Control d'Aigües i Legionel·la



JULIOL 2026						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

AGOST 2026						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

SETEMBRE						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



Certificat oficial Prevenició i control de la **Legionel·la** i la Legionel·losi



Adaptat segons nou RD 487/2022

SETEMBRE
21

**21, 23, 25, 28 y 30
de setembre**
9:00 a 14:00 h
Malgrat de Mar

Presencial

25 hores



Operacions menors de prevenció **Legionel·la**



Adaptat segons nou RD 487/2022

JULIOL
28

28 i 29 de juliol
9:00 a 14:00 h
Malgrat de Mar

Presencial

10 hores



SETEMBRE
14

14 i 15 de setembre
9:00 a 14:00 h
Malgrat de Mar

Presencial

10 hores



Els alumnes poden triar, una vegada formalitzada la matrícula, si prefereixen format presencial (aula Altimir - Malgrat de Mar) o format en línia a través d'aula virtual (Zoom).



Control de Plagues i Biocides



JULIOL 2026						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

AGOST 2026						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

SETEMBRE						
Dil	Dim	Dim	Dij	Div	Dis	Diu
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



Estratègies per al control efectiu de xinxes



JULIOL 22	22 de juliol 09:00 a 12:00 hores Malgrat de Mar	Presencial Sessió pràctica	3 hores	i
SETEMBRE 24	24 de setembre 09:00 a 12:00 hores Calella	Presencial Sessió pràctica	3 hores	i
JULIOL 07	07 al 28 de juliol	Telemàtic	12 hores	i
SETEMBRE 01	01 al 22 de setembre	Telemàtic	12 hores	i

Biocides d'ús professional



JULIOL 14	14 de juliol al 12 d'agost	Telemàtic	14 hores	i
SETEMBRE 10	10 de setembre al 01 d'octubre	Telemàtic	14 hores	i



Equip de formació

Consultoria especialitzada en la gestió higienicosanitària integral amb més de 13 anys d'experiència en seguretat alimentària, aigües de consum i lúdiques, legionel·la, sostenibilitat i control de plagues, formada per un equip tècnic **consolidat, altament qualificat i multidisciplinari** (Biòlegs, Químics, Enginyers Agrònoms, Aplicadors i Tècnics responsables del control de plagues i Legionel·la) sempre **motivats a ampliar i actualitzar els seus coneixements** amb l'objectiu d'oferir una formació rigorosa i específica, sempre adaptada a les necessitats de cada client. Un dels punts forts dels nostres formadors, és la base pedagògica, fent arribar, amb fórmules diferents, els mateixos coneixements a diversos perfils d'alumnes.

Altimir Formació, també aposta per la **col·laboració de formadors externs especialistes**, en aquelles temàtiques no relacionades amb la Higiene i seguretat alimentària i ambiental, però que són claus per una formació integral de tot el personal d'un establiment d'hostaleria.





Vols més
informació?



ON ESTEM?

MALGRAT DE MAR



TELÈFON

+34 937 655 253 (Ext. 3)
+34 608 563 040



E-MAIL

formacio@altimir.com



WEB

www.altimir.com



Conectem?



Coneixes el nostre campus de **formació tecnicosanitària on-line?**

 **CAMPUSTECNIC**
.COM