

PROGRAMA DEL CURS

FS2024-0683

SEGURETAT ALIMENTÀRIA, MANIPULACIÓ I CONTROL D'ALIMENTS

ADREÇAT A

Formació adreçada prioritàriament a treballadors assalariats, el personal al servei de les administracions públiques, treballadors en situació d'ERTE, fixos discontinus, treballadors autònoms, persones en situació de desocupació inscrites en el Servei Públic d'Ocupació de Catalunya.

OBJECTIUS

Objectiu general:

- Situar la normativa relativa a la manipulació d'aliments i explicar la importància de la reglamentació esmentada laboral.

Objectius específics:

- 1-Seguretat alimentària, manipulació i control d'aliments
- Definició de la manipulació d'aliments

DURADA

6 hores

Dimecres de 17 a 19h, virtual

Dijous de 10 a 11h, presencial

Dijous de 16 a 19 h, virtual

LLOC DE LA FORMACIÓ

Aula virtual a través de Microsoft Teams. Una sessió **presencial** a Sant Cugat del Vallès

0683- Seguretat alimentària, manipulació i control d'aliments						
Hores: 10			Formador: Raquel Derch			
MAIG						
DI	DI	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
			1	2	2	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	
Virtual TEAMS	21/05 de 17 a 19 h					
Presencial	22/05 de 10 a 11 h					
Virtual TEAMS	22/05 de 16 a 19 h					
	Nº DIES	HORES	TOTAL			
Virtual TEAMS	1	2	2			
Presencial	1	1	1			
Virtual TEAMS	1	3	3			
			6			

METODOLOGIA

Per a dur a terme la formació s'utilitzarà una metodologia dinàmica i participativa, que fomenti la interacció entre l'alumnat i el professorat.

CONDICIONS GENERALS

Aquesta formació està **100% subvencionada** pel Consorci de formació contínua de la Generalitat de Catalunya i està adreçada prioritàriament a persones en actiu.

Per poder poder inscriure's correctament a la formació i superar-la caldrà el següent:

- Retornar al centre de formació el document d'inscripció (**Annex 1**) correctament emplenat i signat, abans de l'inici de la formació, així com la còpia del **DNI o NIE** i la documentació acreditativa de la seva **situació laboral** (nòmina, rebut d'autònom o DONO).
- Assistir a les sessions respectant els horaris i signar diàriament el control d'assistència.
- Complir amb les normes de conducta del centre de formació.
- En el cas de la formació presencial o aula virtual assistir, com a mínim, el **75% de les hores** del curs per tal de poder ser avaluat.
- Col·laborar en les possibles actuacions de seguiment i control que realitza el Consorci per a la Formació Contínua de Catalunya, bé sigui durant la formació o un cop finalitzada.
- Denunciar situacions de discriminació (<https://conforcat.gencat.cat/ca/consorci/lgtbi/>)
- Emplenar el **qüestionari de satisfacció**.

PROGRAMA DEL CURS

FS2024-0683

SEGURETAT ALIMENTÀRIA, MANIPULACIÓ I
CONTROL D'ALIMENTS

CONTINGUTS

1. Seguretat alimentària, manipulació i control

- d'aliments Definició de la manipulació d'aliments

