

# PROGRAMA DEL CURS

FS2023-1471

## Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Nivell avançat

### 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.

### DURADA

20 hores

Dilluns, dijous i divendres de 16h a 20h

### LLOC DE LA FORMACIÓ

Aula virtual i presencial (Av. Rius i Taulet 13, Sant Cugat

### OBJECTIUS

#### Objectiu general:

- Identificar els riscos alimentaris i la seva forma de gestió.

#### Objectius específics:

- Distingir els requisits de la legislació específica i saber atendre les necessitats específiques de les persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries.

1471- Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Nivell avançat							
Hores: 20				Formadors: Raquel Derch			
Setembre							
Dl	Di	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg	
							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							
<b>Aula Virtual</b>	9,12,16,18 de 16:00h a 20:00h						
<b>Treball autòno</b>	16 de 10h a 12h						
<b>Presencial</b>	20 de 10h a 12h						

	Nº DIES	HORES	TOTAL
<b>Aula Virtual</b>	4	4	16
<b>Treball autòno</b>	1	2	2
<b>Presencial</b>	1	2	2
			20

### 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 Assistir com a mínim al **75% de les hores** del curs per tal de (**Annex 1**) correctament emplenat i signat, abans de poder ser avaluat.

l'inici de la formació, així com la còpia del **DNI o NIE** i la Col·laborar en les possibles actuacions de seguiment i

documentació acreditativa de la seva **situació laboral** control que realitza el Consorci per a la Formació Contínua

(nòmina, rebut d'autònom o DONO).de Catalunya, bé sigui durant la formació o un cop

Assistir a les sessions respectant els horaris i signarfinitzada.

diàriament el control d'assistència. Denunciar situacions de discriminació

• Complir amb les normes de conducta del centre de (<https://conforcat.gencat.cat/ca/consorci/lgtbi/>)

formació.Emplenar el **qüestionari de satisfacció**.

# PROGRAMA DEL CURS

FS2023-1471

Al·lèrgies i intoleràncies  
alimentàries. Nivell avançat

## CONTINGUTS

1. Riscos alimentaris Conceptes generals Gestió del risc
2. Aplicació pràctica de la normativa d'etiquetatge  
Aplicació pràctica del reglament d'etiquetatge de  
productes alimentaris. "Etiquetatge nutricional"

