

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

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: 15						
Formadors: Raquel Derch						
Octubre						
DI	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						
Aula Virtual	19-20-26 de 16h a 20h					
Treball autònom	20 de 10h a 12h					
Presencial	27 de 10h a 12h					
	Nº DIES	HORES	TOTAL			
Aula Virtual	3	4	12			
Treball autònom	1	2	2			
Presencial	1	1	1			
			15			

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

Módulo 1: Riesgos alimentarios

- Conceptos generales (reacciones adversas, intolerancias, alergias, anafilaxis, situaciones de riesgo e identificación de alérgenos)
- Gestión del riesgo (principios básicos, diagrama de gestión, buenas prácticas y contaminación cruzada)

Módulo 2: Aplicación práctica de la normativa de etiquetado

- Aplicación práctica del reglamento de etiquetado de productos alimentarios. "Etiquetado nutricional"

