

BASES XERAIS DE ADMISIÓN NO CURSO GRATUÍTO DE ALERXIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

1.- Persoas destinatarias.

Poderán presentar solicitude de participación neste curso as persoas interesadas en xeral, tendo prioridade aquelas empadroadas no Concello de Porto do Son.

2.- Solicitudes.

As solicitudes de participación nesta acción formativa, segundo o modelo que se anexa, dirixiranse ao Alcalde - Presidente do Concello de Porto do Son e presentaranse no servizo de orientación laboral do Concello de Porto do Son (Casa do Concello -2º andar), de luns a venres en horario de 09.00h a 14.00h.

3.- Documentación.

Xunto coa solicitude de admisión, as persoas interesadas deberán presentar:

- Fotocopia do DNI ou NIE.

4.- Prazo de inscrición.

O prazo de presentación de solicitudes comezará o día 14 de decembro de 2017 e rematará día 19 de decembro de 2017 ás 14.00h.

No caso de non cubrirse as prazas, poderase ampliar o prazo de presentación de solicitudes.

5.- Selección de participantes.

A selección dos participantes farase por rigorosa orde de presentación de solicitudes (xunto coa documentación requirida) no servizo de orientación laboral do Concello de Porto do Son.

6.- Número de prazas.

Esta acción formativa conta cun total de 15 prazas.

7.- Datas e Lugar de celebración do curso.

O curso vaise celebrar o xoves día 21 de decembro de 2017, en horario de 16.00h a 20.00h, nas instalacións do Viveiro de Empresas do Concello de Porto do Son.

8.- Contidos do curso.

Entre outras, no curso abordaranse as seguintes cuestións:

- Asimilar os conceptos necesarios para poder informar aos consumidores de alimentos potencialmente alerxénicos.
- Coñecer os diferentes tipos de alerxias e intolerancias alimentarias: entender as diferenzas entre alerxias e intolerancias alimentarias e a posible consecuencia da súa presenza accidental ou non declarada nos produtos.
- Dar resposta ás necesidades formativas sobre a información facilitada ao consumidor respecto aos alimentos que conteñan ingredientes que causen alerxias ou intolerancias alimentarias que se presenten sen envasar para a venta ao consumidor final, ou no caso dos alimentos envasados nos lugares de venta a petición do comprador.
- Mellorar a competitividade das empresas do sector mediante unha formación de calidade para os profesionais que forman parte destas.
- Coñecer os tipos de alérxenos alimentarios máis comúns.
- Realizar un adecuado control das sustancias e produtos susceptibles de causar alerxias ou intolerancias alimentarias. Aplicar na actividade laboral a prevención e o mantemento dos alimentos con alérxenos. Aprender a implantar a normativa nos establecementos de servizos alimentarios.
- Axudar aos establecementos a cumprir coas súas obrigas en materia de seguridade alimentaria: saber cómo actuar en caso de producirse unha reacción alérxica no teu establecemento ou posto de traballo e aprender sobre qué e cómo se ha de informar aos consumidores.
- Interpretar correctamente as etiquetas dos alimentos que conteñen alérxenos.
- Etc.

9.- Condicións de superación do curso.

A obtención do diploma require a asistencia a toda a xornada.

Porto do Son, 12 de decembro de 2017.