

Oferta económica T19179

Formación

**“Seguridad y Calidad en
alimentación sin gluten”**

Oferta económica T19179

Sevilla, 16 de enero de 2020 rev 01

1. DATOS CLIENTE.	
Razón social:	ASPROCESE CIF/NIF:
Dirección:	C/HESPÉRIDES, 9 LOCAL 1
Localidad/ Provincia	SEVILLA CP: 41092

2. PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA.

Consultores y Formadores en Alimentación, TECOAL, S.L. se funda en 2015 y con el apoyo de un gran equipo multidisciplinar, se funda en para dar respuesta a las necesidades legislativas, gestiones sanitarias y formativas en el sector alimentario.

TECOAL desarrolla una formación cuyos objetivos son:

- Capacitar y especializar al alumno de una competencia específica conforme a los estudios realizados.
- Comprender la organización y características del sector productivo correspondiente.

3. DESCRIPCIÓN DE LA FORMACIÓN "Seguridad y Calidad en alimentación sin gluten".

- **MODALIDAD:** Presencial.
- **DIRIGIDO A:** Profesionales de la industria alimentaria y hostelería que realizan sus funciones en la dirección, almacén, obrador, cocina y/o sala, ya que los riesgos de la contaminación de los alimentos con gluten existen en todas las fases de la preparación y servicio del alimento, incluyendo cualquier contacto con el mismo, ya se trate de materias primas o de alimentos tratados.
- **OBJETIVOS/CAPACIDADES:**
 - Actualización del conocimiento de las buenas prácticas y la higiene alimentaria y de los principales peligros asociados a la falta de higiene alimentaria y desarrollo de una actitud positiva respecto a la higiene alimentaria.
 - Adquisición de una capacitación competitiva.

CONSULTORES Y FORMADORES EN ALIMENTACIÓN TECOAL S.L. PIBO AVDA.CASTILLEJA 3C 41110 BOLLULLOS (SEVILLA) B-90226465

CONSULTORES Y FORMADORES EN ALIMENTACIÓN TECOAL S.L., en cumplimiento de la Ley Orgánica de Protección de Datos (L.O.P.D 15/1999) y del R.D. 1720/2007 donde se aprueba el Reglamento de Medidas de Seguridad, le informa de que sus datos personales así como los datos relativos a su organización van a ser incorporados al fichero EMPRESAS de la empresa. La finalidad de éste es poder realizar una eficaz gestión de los servicios de formación prestados a nuestros clientes. Dichos datos personales no serán cedidos a ningún tipo de organización, ni pública ni privada, salvo a la Administración y Órganos de control competentes para su control y seguimiento conforme al Real Decreto 395/2007, de 23 de Marzo, por el que se regula el subsistema de formación profesional para el empleo. Los afectados podrán ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición frente al Responsable del Fichero en la dirección siguiente: Avda. Castilleja de la cuesta, 3 y 5. PI PIBO. CP. 41110.. Bollulllos de la Mitación (Sevilla)

- Conocimiento de los factores socio-culturales de los colectivos implicados en las infecciones e intoxicaciones alimentarias, así como los específicos del colectivo celiaco.
- Conocimiento de las dietas específicas, de las necesidades concretas en cuanto a manipulación de los alimentos en las mismas y de los peligros asociados al no seguimiento de las medidas necesarias para los colectivos afectados.
- Conocimiento de la responsabilidad del empresario respecto al manipulador de alimentos.
- Conocimiento de los principios del APPCC y de la metodología de implantación del mismo en relación con las necesidades de la alimentación sin gluten.
- Conocimiento de los requisitos específicos del cliente celiaco y de la responsabilidad del trabajador que está en contacto directo con el cliente celiaco, y que debe transmitir dichos requisitos, al personal de cocina.
- Asunción de la responsabilidad que implica para el sector de la hostelería la prestación de servicios a los clientes celíacos a sus familiares, así como de las oportunidades que ofrece el conocimiento de las especiales necesidades de dicho colectivo.

• **PROGRAMACIÓN DE LA FORMACIÓN:**

Para programar la formación del personal se tienen en cuenta los siguientes aspectos:

- Debe existir personal con formación en cada departamento y en cada turno de trabajo.
- De esta manera, la formación la reciben, de forma inicial, los responsables de las distintas áreas y, posteriormente, el resto de trabajadores que completan la plantilla, tanto continúa como eventualmente.
- La formación que recibe cada trabajador está adaptada a las funciones que desempeña, existiendo módulos o contenidos que todos deben conocer y otros específicos de sus funciones.
- En años sucesivos pueden realizarse acciones de actualización de contenidos y formación continua para nuevas incorporaciones.

• **PROGRAMA, MÓDULOS, DURACIÓN Y CONTENIDOS:**

El curso se divide en los siguientes módulos. Cada empresa cursará los módulos necesarios según actividad:

MÓDULOS	Contenidos	Duración	Obligatorio para cualquier empresa
La Enfermedad celiaca.	<ul style="list-style-type: none"> Introducción: Los 14 alérgenos a declarar, cómo identificarlos en los alimentos. Alergias vs intolerancias. Principales alergias e intolerancias alimentarias. La enfermedad celiaca: Diagnóstico. Peligros para la Salud en el Consumo de Alimentos. 	1 hora.	SI
Compras, almacenamiento y transporte.	<ul style="list-style-type: none"> Protocolo de control de alérgenos. Elección de alimentos y materia primas. Clasificación de las materias. Plan de proveedores: Proveedores aceptados. Almacenamiento, transporte y exposición. 	1 hora.	SI
Dieta sin gluten.	<ul style="list-style-type: none"> Planificación de dietas y diseño de menús aptos para celíacos. 	2 horas.	VOLUNTARIO
Manipulación de alimentos sin gluten	<ul style="list-style-type: none"> Responsabilidades del manipulador de alimentos para celíacos. Diseño de instalaciones. Organización de equipos y útiles. Protocolo de control de alérgenos: Buenas prácticas de manipulación y actitudes y hábitos del manipulador. 	2 horas.	SI, excepto empresas de almacenamiento y distribución.
Hostelería: Actuaciones en sala.	<ul style="list-style-type: none"> Responsabilidades al servir alimentos para celíacos. Información al consumidor según Real Decreto 126/2015. 	1 hora.	SI, solo para restauración.

<p>Sistema de autocontrol de una dieta sin gluten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidades del empresario en la manipulación de alimentos. • Fichas técnicas de productos elaborados. • Plan de APPCC para una dieta sin gluten. • Plan de limpieza y desinfección. • Plan de trazabilidad. • Plan de formación de manipuladores. • Análisis de peligros. • Información al consumidor según Reglamento 1169/2011. 	<p>2 Horas (1 hora establecimientos de restauración y empresas de almacenamiento y distribución).</p>	<p>SI</p>
---	---	---	-----------

• **SESIONES PRESENCIALES:**

Durante las sesiones presenciales los diferentes profesores y ponentes explicarán los contenidos teóricos. Además se complementarán con:

- Ejercicios prácticos. Se adaptan a las características de cada establecimiento, sobre todo en cocina y sala (ya que las posibilidades para la identificación y trazabilidad de la comanda para clientes celíacos son diferentes).
- Test de seguimiento. Por cada módulo, hay un test de autoevaluación, para que el alumno pueda comprobar si ha comprendido los contenidos teóricos. Tras la realización de forma individual de los cuestionarios se comentarán de forma colectiva las respuestas, con el objetivo de resolver las dudas o errores.

Como métodos de apoyo a la formación se utilizarán diapositivas y videos.

• **BONIFICACIÓN DE LA FORMACIÓN:**

La formación puede ser bonificada a través de los créditos de formación continua que el Estado pone a disposición de las empresas para la formación de sus trabajadores.

4. PROPUESTA ECONÓMICA.

El precio del curso:

- 62.5 €/hora/alumno + 12.5 € /alumno más de la misma empresa en las instalaciones de Teccoal.
- Los cursos que se impartan en las instalaciones del cliente tendrán un aumento de precio por los gastos de desplazamiento, de 62.5 €/hora por tiempo de desplazamiento.

A los asociados de ASPROCESE se les aplicará un 20 % de descuento.

Los autónomos recibirán formación gratuita si contratan la formación para alguno de sus empleados.

El precio de los cursos pagados con créditos de la Fundae será estudiado para cada empresa.

Esta oferta tiene una validez de 30 días desde la fecha de emisión.

5. PRESUPUESTO.

En representación del cliente:

Nombre y apellidos:

Fecha:



Firma y sello

Para cualquier consulta acerca de la presente oferta, pueden contactar con Vanesa García Estrada en el tlf 954 39 51 11 o en el email vanesa@microal.com.

CONSULTORES Y FORMADORES EN ALIMENTACIÓN TECOAL S.L. P.IBO AVDA.CASTILLEJA 3C 41110 BOLLULLOS (SEVILLA) B-90226465

CONSULTORES Y FORMADORES EN ALIMENTACIÓN TECOAL S.L., en cumplimiento de la Ley Orgánica de Protección de Datos (L.O.P.D 15/1999) y del R.D. 1720/2007 donde se aprueba el Reglamento de Medidas de Seguridad, le informa de que sus datos personales así como los datos relativos a su organización van a ser incorporados al fichero EMPRESAS de la empresa. La finalidad de éste es poder realizar una eficaz gestión de los servicios de formación prestados a nuestros clientes. Dichos datos personales no serán cedidos a ningún tipo de organización, ni pública ni privada, salvo a la Administración y Órganos de control competentes para su control y seguimiento conforme al Real Decreto 395/2007, de 23 de Marzo, por el que se regula el subsistema de formación profesional para el empleo. Los afectados podrán ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición frente al Responsable del Fichero en la dirección siguiente: Avda. Castilleja de la Cuesta, 3 y 5. P.IBO. CP. 41110.. Bollulllos de la Mitación (Sevilla)