



ACREDITACIÓN DE ESTABLECIMIENTO “SIN GLUTEN”

SOLICITUD (Restaurantes- Hoteles)

- 1. Solicitud de acreditación del establecimiento**
- 2. Protocolo de elaboración**
- 3. Carta y declaración de alérgenos**
- 4. Formación del personal**
- 5. Protección de datos**

1. SOLICITUD DE ACREDITACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Fecha:

Nombre Comercial:

Nombre fiscal:

NIF:

Dirección fiscal completa (calle, nº, CP y población):

Teléfono:

E-mail de contacto:

Página web y redes sociales (para difundir la acreditación):

Datos persona de contacto

Nombre y
apellido:

Teléfono:

E-mail:

Cargo:

Datos de la persona que firmará el convenio

Nombre y
apellido:

Cargo:

DNI:

Solicito a SMAP - Associació Celiacs de Catalunya (Marca con una cruz):

<input type="checkbox"/>	<p>1. Asociarme (cuota anual 65€ / desgravable)</p> <p>Ventajas de asociarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formación gratuita online en celiacología y restauración sin gluten. • Formación para diseñar, elaborar y servir platos para personas celiacas sin ningún riesgo a cargo de nuestro Departamento Técnico, para ti y tu equipo. • Incorporación del nombre de tu establecimiento a la Guía de restaurantes online disponible para los socios y socias en la web y app, una vez acreditados. • Promoción de tu establecimiento en nuestras redes sociales y newsletter a nuestros socios y socias (2 promociones gratuitas/año). • Promoción de actos específicos relacionados con tu actividad. Te ayudamos en tu promoción a los socios y te damos soporte en la organización. • Ventajas a la hora de participar en nuestros actos institucionales y lúdicos, como el Día Internacional de la Celiacología o en cualquier jornada que organicemos a lo largo del año, con importantes descuentos. • Descuentos en la contratación de stands en las principales ferias nacionales e internacionales profesionales como la Alimentaria i la Expo Free From Food. • Acceso a todo tipo de información sobre la celiacología. • Acceso a la "Lista de Alimentos Sin Gluten" (fabricantes/marcas con productos aptos) en formato digital en nuestras app y Web. • Servicios específicos para la empresa a precios especiales
<input type="checkbox"/>	<p>2. Incluir gratuitamente los datos del establecimiento en la web y la App, una vez acreditado (indispensable formación del personal).</p>

Productos sin gluten ofrecidos en el restaurante

<input type="checkbox"/>	Cerveza
<input type="checkbox"/>	Pasta
<input type="checkbox"/>	Pan
<input type="checkbox"/>	Pizza
<input type="checkbox"/>	Repostería/ postres
<input type="checkbox"/>	Otros (especificar):

Reserva

<input type="checkbox"/>	Obligatoria
<input type="checkbox"/>	Recomendada
<input type="checkbox"/>	No hace falta reservar

Servicio a domicilio

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Sí *Medidas para evitar la contaminación cruzada (explicación): |
| <input type="checkbox"/> | No |

Haz una breve descripción del establecimiento, tipo de cocina y de los platos sin gluten que se ofrecen. En caso de publicar tu establecimiento, esta descripción será una de los datos que quedará reflejada en la web.

2. PROTOCOLO DE MANIPULACIÓN. ¿CÓMO GARANTIZO QUE HAGO UN SERVICIO SIN GLUTEN CON GARANTÍAS?

A continuación, os planteamos una serie de preguntas de respuesta rápida sobre las practicas que se siguen para ofrecer un Servicio sin gluten con garantías, desde las materias primas hasta el servicio. Por favor, respóndelas teniendo en cuenta el procedimiento que se aplica en el establecimiento. Encontrareis que en alguna de las preguntas hemos puesto algunas características que os pueden ayudar para responder. Nos interesa mucho que respondáis con sinceridad y de la forma más completa que podáis, para poder asesoraros en aquellos puntos que se habría de mejorar y así garantizar un servicio óptimo/seguro al consumidor celiaco. Las preguntas son informativas, el objetivo es responder “¿Dónde puedo tener peligro de contaminación por gluten?”

#lestracescompten

L'únic tractament per la celiàquia és una estricta dieta sense gluten, lliure de traces

2.1. ¿Cómo es tu establecimiento?

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 100% SIN GLUTEN. No entra gluten en el establecimiento. |
| <input type="checkbox"/> | MIXTO. Producción con gluten y sin gluten. |

2.2. Protocolo de elaboración

CONTROL DE MATERIAS PRIMAS: Especifica que se tiene en cuenta para garantizar que los ingredientes (materias primas) de los productos ofrecidos a las personas celiacas sean **libres de gluten**.

En el etiquetado se busca:

En las fichas técnicas del proveedor se busca:

*Recuerda que las fichas técnicas se han de actualizar cada año.

CONTROL DE MATERIAS PRIMAS: Según el RD 1169/2011, que va a entrar en vigor el 13 de diciembre de 2014, es obligatorio disponer de la declaración de alérgenos entre los que se incluye el gluten. Para hacerla, además de la información que obtienes del etiquetado y/o las Fichas Técnicas, ¿se tienen en cuenta posibles contaminaciones cruzadas en la manipulación?

CONTROL DE MATERIAS PRIMAS: Durante el almacenamiento de las materias primas (almacén, neveras, congeladores, expositores, etc.) ¿Cómo se organizan y controlan los ingredientes que irán destinados al colectivo celiaco? ¿Se encuentran separados de otros ingredientes que pueden contener gluten?

(Especificar teniendo en cuenta: diferentes almacenes, cajas cerradas, estanterías diferentes, identificación, etc.)

ELABORACIÓN: Explica qué protocolo se utiliza en el establecimiento durante la elaboración de los productos sin gluten para evitar posibles contaminaciones cruzadas.

(Para la explicación, tener en cuenta: como es la zona de trabajo, la ropa, orden de producción, utensilios, harinas con/sin gluten, etc.)

Para completar la pregunta anterior os planteamos una lista de utensilios, maquinaria, ingredientes, etc. que podemos encontrar en la cocina. Por favor indica que opción se utiliza para la elaboración sin gluten.

<i>Para producir platos sin gluten...</i>	NO se utiliza	Exclusivos para la producción sin gluten	Se utiliza, pero no es exclusivo (Explicar las medidas precautorias)
Freidora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Horno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Microondas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Tostadora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Cortadora de embutidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Amasadora	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Delantal/ropa de trabajo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Kit de utensilios específicos (coladores, sartenes, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Salero cerrado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :
Espicias etiquetadas sin gluten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> :

Espacio para escribir cualquier comentario:

¿Dónde se manipula y almacena el pan con gluten? ¿Y el pan sin gluten? ¿Cómo se elaboran los bocadillos?

SERVICIO: ¿Cuál es el protocolo que se sigue durante el servicio cuando un cliente se sienta a la mesa? A tener en cuenta: identificación de la mesa, cómo se hace el aviso a la cocina, identificación del plato, cómo se sirve el plato al celiaco, colocación de la cesta del pan, aceites, vinagre, etc.

3. CARTA Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Junto a esta solicitud completada, envía por correo electrónico la carta y la declaración de alérgenos de los platos que se elaboran.

Recuerda que la legislación actual especifica que hay que disponer de esta información.

4. FORMACIÓN DEL PERSONAL

<input type="checkbox"/>	Deseo realizar la formación online en Restauración Sin Gluten de la Associació Celiacs de Catalunya. Gratuito para las empresas asociadas.
<input type="checkbox"/>	Deseo realizar la formación presencial de la Associació Celiacs de Catalunya, en la sede de la Associació Celiacs de Catalunya (carrer Independència 257, 08026, Barcelona). Gratuito para las empresas asociadas.
<input type="checkbox"/>	Deseo realizar la formación presencial de la Associació Celiacs de Catalunya en Restauración Sin Gluten a les instalaciones de mi establecimiento/empresa. Consultar precios.
<input type="checkbox"/>	Tengo formación actualizada en Restauración Sin Gluten. Enviar adjunto a la solicitud los contenidos y certificados de la formación de cada trabajador.
<input type="checkbox"/>	Deseo saber otras oportunidades de formación.

5. PROTECCIÓN DE DATOS

En cumplimiento de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de protección de datos personales y garantía de los derechos digitales y del REGLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO y DEL CONSEJO de 27 de abril de 2016, el establecimiento está autorizado de forma inequívoca y precisa, y autoriza expresamente a SMAP-celiaco de Cataluña a recogerlo y tratarlo automáticamente en un fichero que se encarga de los datos recogidos en este contrato y en el formulario asociado "Documentos". Los datos recogidos pasarán a formar parte de un fichero denominado "CLIENTES Y/O PROVEEDORES" propiedad de SMAP-Celiac de Cataluña con CIF G08841751.

Este fichero tiene por objeto proceder a la correcta gestión de la función solicitada en SMAP-Celiacs de Cataluña. El fichero es responsable de SMAP-celiacos de Cataluña, ante los cuales el interesado podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad, limitación u oposición al tratamiento de sus datos, así como retirar el consentimiento prestado o presentar reclamaciones ante la Autoridad de Control. Estas acciones podrán ejercerse enviando la solicitud por correo electrónico a info@celiacscatalunya.org o por dirección de correo postal C/Independencia, 257 (08026) Barcelona, con la referencia "Protección de Datos". SMAP – Celiacos de Cataluña se compromete a) mantener la máxima confidencialidad de toda la información facilitada o a la que tenga acceso por el establecimiento en la ejecución de este contrato. b) salvaguardar e impedir el acceso a datos e información propiedad de terceros no relacionados con este contrato. Así como evitar alteraciones, pérdidas, tratamientos o accesos no autorizados. Obligación que sobrevivirá indefinidamente después de terminar este contrato. C) para garantizar el nivel de seguridad correspondiente.

Firma y sello del establecimiento