

PROGRAMA SEVILLA SIN GLUTEN



¿Cómo puedes ofrecer productos y comida **sin gluten** con toda seguridad para tus clientes **celiacos**?

- 1.- ¿Quiénes son tus clientes celiacos potenciales? ...conócelos.
- 2.- ¿Cómo acceder a ellos?
- 3.- ¿Qué entidades dan tu soporte?
- 4.- Bases del proyecto.



1.- ¿Quiénes son tus clientes celiacos potenciales? ...conócelos

- La enfermedad celiaca es una patología multisistémica con base autoinmune provocada por la ingesta de gluten en individuos genéticamente predispuestos.
- El único tratamiento médico es llevar una dieta de por vida libre de gluten y sin contacto cruzado.
- Se estima que el 1% de la población es celiaca y el 70% está aún sin diagnosticar.
- Esta patología tiene un alto componente social. El comer fuera de casa es uno de los problemas fundamentales al que se enfrenta el colectivo celiaco.



El Programa SEVILLA SIN GLUTEN te permite unirte a la guía de establecimientos sin gluten de Sevilla y provincia y pertenecer a FACE RESTAURACIÓN, lo que dará visibilidad a tu establecimiento a nivel nacional, aportando CALIDAD y un VALOR AÑADIDO .



2.- ¿Cómo acceder a ellos?

- 1.- Los celíacos son unos clientes muy fieles.
- 2.- No existen aún muchos restaurantes que les proporcione seguridad, por lo que buscan establecimientos asesorados.
- 3.-Valoran con interés que el local esté debidamente formado.
- 4.-Etiquetan el restaurante y dirigen a todo su entorno familiar y afectivo a los establecimientos asesorados que le aportan seguridad.



PROGRAMA SEVILLA SIN GLUTEN

3.- ¿Qué entidades dan tu soporte?

- **ASPROCESE y FACE RESTAURACIÓN.**
- **TECOAL (empresa formadora).**
- **LABORATORIOS MICROAL (analíticas).**



4.- Bases del proyecto.



Para la firma del convenio se establecen tres criterios fundamentales:

A- Formación Continua del personal.

La formación es una de las claves esenciales para la búsqueda de la calidad alimentaria.

- Cursos presenciales teóricos.
- Cursos presenciales prácticos.

B- Gestión de Asesoramiento y Divulgación por parte de la Asociación.

- La Asociación te facilitará un conjunto de publicaciones específicas sobre la celiacua.
- Difundirá entre sus socios y otras entidades y asociaciones de celiacos la información relativa a la firma del convenio.
- Te unirás a FACE RESTAURACIÓN incluyendo tu establecimiento en FACEMÓVIL lo que le proporcionará visibilidad a nivel nacional.

C- Control de Laboratorio (controles analíticos).

- Materias primas.
- Producto final.



PROGRAMA SEVILLA SIN GLUTEN

Módulo	Año	Contenido
Módulo 1	Año 1 y año 5	La Enfermedad celiaca
Módulo 2		La dieta sin gluten
Módulo 3		Protocolo de control de gluten y otros alérgenos
Módulo 4		Protocolo de Limpieza y Desinfección y Mantenimiento
Módulo 5		Protocolo de control de proveedores
Módulo 6		Manipulación de alimentos sin gluten

Módulo	Año	Contenido
Módulo 1	Año 2	Implantación de Sistema de Autocontrol
Módulo 2	Año 3	Protocolos de control de gluten
Módulo 3		Buenas Prácticas de Manipulación
Módulo 4	Año 4	Protocolos de control de gluten
Módulo 5		Requisitos higiénico-sanitarios de las instalaciones

PROGRAMA SEVILLA SIN GLUTEN:

Incluye:

1. Implantación en el primer año.
2. Seguimiento en el segundo, tercero y cuarto año.
3. Formación, auditorías y documentación.

De forma gratuita se otorga:

1. Cuota anual de la Asociación.
2. Su establecimiento al formar parte de FACE RESTAURACIÓN, se incluirá en la APP FACEMÓVIL lo que le dará visibilidad a nivel nacional.

- El coste de laboratorio para los análisis cuantitativos de gluten no están incluidos.
- Las fichas técnicas de los platos no están incluidas. Las elaborará el cliente con el asesoramiento de TECOAL o se cobrarán a 10 € + IVA (por producto) si las realiza TECOAL.



COSTE DEL PROGRAMA Y USO DEL DISTINTIVO

Incluye:

1. Implantación el primer año (documentación, formación y auditorías).
2. Seguimiento años 2, 3 y 4 (documentación, formación y auditorías).

Coste:

- a) 360 € +IVA/anual.
- b) 420 € +IVA/anual si se bonifican con los créditos de la FUNDAE (se incrementa el coste por los gastos de gestión necesarios).

- El programa implica un compromiso de cuatro años según se especifica en el contrato.



Para finalizar el proceso, le entregaremos el distintivo que permitirá identificar su establecimiento de cara al colectivo celiaco.



PROGRAMA SEVILLA SIN GLUTEN

¿te sumas?



20XX

#CeliacosSevillaJuntosSumamos