



TR<sub>3</sub> CONTROL

# PLAN FORMATIVO EMPRESAS 2020



## ACCIONES FORMATIVAS 2020

### SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MEDIOAMBIENTAL

ACCION FORMATIVA	CERTIFICADO	Nº HORAS
Manipulación de Alimentos – Varios módulos	Diploma acreditativo	Variable
Alergias e Intolerancias Alimentarias	Diploma acreditativo	Variable
Inclusión Alimentaria en Hostelería y Restauración	Diploma Acreditativo	Variable
Control de Aguas: Piscinas , Legionella y Agua de Consumo Humano	Diploma Acreditativo	Variable
Gestión de Crisis en Hostelería	Diploma acreditativo	Variable
Curso-Taller Cocina : Varios Módulos	Diploma acreditativo	4-8h

### AUTOGESTION Y CONOCIMIENTO PERSONAL

ACCION FORMATIVA	CERTIFICADO	Nº HORAS
Prevención y Control del Estrés	Diploma acreditativo	2-4h
Como aprender a hablar en público – Habilidades de comunicación	Diploma acreditativo	2-4h
Prevención del síndrome del Burn out o El Quemado	Diploma acreditativo	2-4h

### FORMACION PARA LÍDERES Y EQUIPOS

ACCION FORMATIVA	CERTIFICADO	Nº HORAS
Como potenciar los comportamientos positivos de los equipos	Diploma acreditativo	3h
La mejora del rendimiento de las personas a través del feedback asertivo	Diploma acreditativo	3h
Habilidades para potenciar el liderazgo coach	Diploma acreditativo	12h

## MANIPULACION DE ALIMENTOS

**Objetivos:** Curso obligatorio para aquellas personas que trabajan en el sector de la Hostelería, Restauración y Catering (comidas preparadas). Este curso está orientado específicamente para personas que trabajan en restaurantes, hoteles (sus restaurantes y bares), bares, comedores de restauración colectiva, geriátricos, colegios, guarderías, hospitales... Todas aquellas personas que trabajen manipulando comidas preparadas deben estar bajo un programa de formación continua. Cursos teórico-prácticos enfocados a las necesidades del establecimiento, APPCC, BPM, creación de planes de higiene, microbiología alimentaria...



Disponemos de distintos programas formativos adaptados a las necesidades de cada sector:

- Manipulador de Alimentos General
- Formación específica en Buenas Prácticas
- Microbiología Alimentaria
- Curso APPCC
- Gestión de Crisis Alimentarias e Hídricas
- Curso personalizados acorde a las necesidades formativas

Formación impartida por **Tr3s Control**, veterinarios colegiados especialistas en seguridad alimentaria y medioambiental.

**Certificado:** Diploma acreditativo

**Nº horas:** Variable, a definir con el cliente.

**Dirigido a:** Personal de cocina, F&B, Camareros, Personal de limpieza en cocina y cualquier otra persona con actividades relacionadas con la manipulación de alimentos

## ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

**Objetivos:** el 13 de diciembre de 2014 entró en vigor el **Reglamento nº 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre información facilitada al consumidor. Haciendo uso de la potestad que el reglamento de la UE le otorga, el Gobierno preparó la transposición del citado reglamento al ordenamiento jurídico español vía Real Decreto, definiendo de un modo más claro determinados conceptos en él recogidos en el **Real Decreto 126/2015..**



La normativa sobre información al consumidor **afecta a todo tipo de establecimientos que vendan alimentos y bebidas**, no envasadas. Esta Normativa se enmarca dentro de una completa reforma sobre la disponibilidad de información hacia el consumidor.

El objetivo general de la formación es dar a conocer a los asistentes el cumplimiento de la normativa vigente, así como saber diferenciar las alergias de las intolerancias alimentaria, conocer cuáles son los alérgenos contemplados en la normativa y aplicar unos protocolos de gestión adecuados en la manipulación de alimentos con estos ingredientes.

Formación impartida por **Tr3s Control**, veterinarios colegiados especialistas en seguridad alimentaria y medioambiental.

**Certificado:** Diploma Acreditativo

**Nº horas:** Variable, a definir con el cliente.

**Dirigido a:** Personal de cocina, F&B, Camareros, y cualquier otra persona con actividades relacionadas con la manipulación de alimentos

## INCLUSIÓN ALIMENTARIA EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

**Objetivos:** ¿Sabías que el 27% de la población en España padece alguna alergia o intolerancia alimentaria? El propósito de este curso es normalizar y dar visibilidad al colectivo de personas con restricciones alimentarias debidas a la salud (alergias e intolerancias alimentarias), dotando de recursos a las empresas de hostelería que hacen frente a una amplia tipología de clientes. Es una oportunidad para su establecimiento de ser un establecimiento consciente con las restricciones alimentarias de nuestro colectivo y garantizar la seguridad y correcta información que se le da al cliente en el proceso de asesoramiento.



### ¿Qué Incluye?

- Auditoría para el estudio de situación de procesos actual en materia de alérgenos e in(formación) actual
- Evaluación de la situación actual y sugerencias, asesoramiento y propuesta de mejora
- Formación a todo el equipo
- Seguimiento y asesoramiento periódico

Formación impartida por **Alba Quadrado**, I Premio Emprendimiento, Reconocimiento de Jóvenes Puntales del Gobierno de Canarias y III Premio proyecto implementación de sistema de alérgenos en Lopesan Hotel Group y desarrollo del mismo en la compañía.

**Certificado:** Diploma acreditativo

**Nº horas:** Variable, a definir con el cliente.

**Dirigido a:** Gerentes y directores de establecimientos de hostelería o restauración, Personal de cocina, F&B, Camareros y cualquier otra persona con actividades relacionadas con la manipulación de alimentos

## CONTROL DE AGUAS: PISCINAS , LEGIONELLA Y CONSUMO HUMANO

**Objetivos:** Formación orientada a personal de mantenimiento enfocada en conocer los requisitos legales que deben cumplir los establecimientos en función del tipo / riesgo asociado de cada instalación. La formación se enfoca principalmente en las siguientes normativas:

- **Real Decreto 140/2003** de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano y modificación 902/2018
- **Real Decreto 742/2013**, de 27 de septiembre por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas.
- **Decreto 212/2005**, de 15 de noviembre, por el que se aprueba el reglamento sanitario de piscinas de uso colectivo de la Comunidad Autónoma de Canarias.
- **Decreto 119/2010**, de 2 de septiembre, que modifica parcialmente el Decreto 212/2005, de 15 de noviembre, por el que se aprueba el reglamento sanitario de piscinas de uso colectivo de la Comunidad Autónoma de Canarias.
- **Real Decreto 865/2003**, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis
- **Norma UNE 100030** Prevención y control de la proliferación y diseminación de Legionella en instalaciones.



Formación impartida por **Tr3s Control**, veterinarios colegiados especialistas en seguridad alimentaria y medioambiental.

**Certificado:** Diploma acreditativo.

**Nº horas:** Variable, a definir con el cliente.

**Dirigido a:** Altos cargos, personal de SS.TT, mantenimiento de instalaciones, piscineros.

## GESTION DE CRISIS EN HOSTELERÍA

**Objetivos:** Al alojarnos en un hotel pueden atendernos excepcionalmente, pero si el complejo no está reluciente seguramente no volvamos a hospedarnos en ese hotel. En esto coinciden los encuestados en hoteles españoles de entre 3 y 5 estrellas por Pressplus Europe, un consorcio creado por los principales medios europeos para promocionar hoteles de 4 y 5 estrellas.

El objetivo de esta formación está enfocada en la formación del personal en instaurar unos protocolos de actuación rápidos y eficaces en caso de posibles gestiones de crisis alimentarias bacterianas ( Salmonella, Listeria...), víricas ( Norovirus, Coronavirus...) o hídricas ( Legionella, Cryptosporidium...) y capacitar al personal el control y prevención de las mismas.

Formación impartida por **Tr3s Control**, veterinarios colegiados especialistas en seguridad alimentaria y medioambiental.

**Certificado:** Diploma Acreditativo

**Nº horas:** Variable, a definir con el cliente.

**Dirigido a:** Personal de cocina, Camareros, personal de pisos, limpieza de zonas comunes...



## CURSO-TALLER COCINA : VARIOS MODULOS

**Objetivos:** Disponemos de varios cursos – taller aplicables al personal de cocina para la mejora de la competitividad y servicios a sus clientes, cursos adaptados a la situación de cada establecimiento:

- Curso de nuevas técnicas de cocción y aprovechamiento de alimentos
- Cursos de diseño de menús adaptados en función del cliente: tercera edad, deportistas, alérgicos & intolerantes , niños...
- Curso de mejora del buffet



Formación impartida por **Juan Santiago Fuentes**, Chef y asesor gastronómico. Finalista mejor cocinero del mundo joven 2015 o **Aridane Rivero**, asesor gastronómico y representante de Gallina Blanca en Canarias

**Certificado:** Diploma Acreditativo

**Nº horas:** 4-8 horas

**Dirigido a:** Personal de cocina, F&B, Altos Cargos, Relaciones Públicas, Personal de sala...



## INTRODUCCION AL MUNDO DEL VINO Y SU SERVICIO

**Objetivos:** Las tendencias en el consumo de vino son resultado de como percibimos su consumo, del cuándo, el cómo, y el dónde, formando parte de un estilo de vida concreto. Para la bodega es imprescindible conocer las tendencias del mercado ya que el consumidor está cada vez más informado y es más selectivo en lo que respecta al vino. En este artículo os presento las últimas tendencias en el mundo del vino

El objetivo general de la formación es el conocimiento de los vinos de su carta, conocer las principales denominaciones y uvas, cata, almacenamiento y servicio correcto de los mismos vinos, principios de armonización comida – vino, información y consejos para el clientes y personal...



Formación impartida por **Carmelo Peña Santana**, winemaker de Niepoort Vinhos

**Certificado:** Diploma Acreditativo

**Nº horas:** Nivel 1 : 6 horas / Nivel 2: 8 horas

**Dirigido a:** Personal de sala y comedor, F&B, Camareros, y cualquier persona interesada en conocer el mundo del vino.

## PREVENCIÓN Y CONTROL DEL ESTRÉS

**Objetivos:** Las personas pueden sentir estrés de diferentes maneras. Algunos experimentan síntomas digestivos. Otros pueden tener dolores de cabeza, insomnio, depresión, ira e irritabilidad. Las personas bajo estrés crónico sufren infecciones virales más frecuentes y graves, como la gripe o el resfriado común. Algunas personas lidian con el estrés de manera más eficaz que otras. Es importante que conozca sus límites cuando se trata de estrés, con el fin de evitar los efectos más graves de salud.

El objetivo de esta formación es conocer las respuestas de estrés, prevenirlas y aprender estrategias para una auto gestión saludable de misma.

Formación impartida por **Elena Llamas Monzón**, colegiada nº P-1587 por el Colegio Oficial de Psicólogos y directora de Clínica NeuroVitalia Las Palmas, especialistas en Neurofeedback

**Certificado:** Diploma Acreditativo

**Nº horas:** 2-4 horas

**Dirigido a:** público en general



la

## APRENDER A HABLAR EN PÚBLICO – HABILIDADES DE COMUNICACIÓN

**Objetivos:** ¿Quién no se ha puesto nervioso cuando le ha tocado hablar ante una clase, un tribunal, en una entrevista de trabajo o al ir a dar un discurso?. Para algunos esa situación se convierte en algo más que un momento estresante. El miedo a hablar en público es una fobia muy común denominada glosfobia. Este miedo puede ir desde un ligero nerviosismo a una experiencia paralizante y de pánico.

El objetivo es conocer y diseñar estrategias y recursos para poder enfrentarte a un gran público gestionando la ansiedad o el estrés que esto pueda generarte.



Formación impartida por **Elena Llamas Monzón**, colegiada nº P-1587 por el Colegio Oficial de Psicólogos y directora de Clínica NeuroVitalia Las Palmas, especialistas en Neurofeedback

**Certificado:** Diploma Acreditativo

**Nº horas:** 2-4 horas

**Dirigido a:** público en general

## PREVENCIÓN DEL SÍNDROME DEL BURN OUT O EL QUEMADO

**Objetivos:** el Síndrome Burnout (quemado, fundido) es un tipo de estrés laboral, un estado de agotamiento físico, emocional o mental que tiene consecuencias en la autoestima, y está caracterizado por un proceso paulatino, por el cual las personas pierden interés en sus tareas, el sentido de responsabilidad y pueden hasta llegar a profundas depresiones.

El objetivo es establecer pautas de prevención con estrategias, para que los empleados de tu empresa sepan detectar cuando está habiendo dificultades laborales y puedan gestionarlas, sin llegar a la necesidad de una baja laboral.



Formación impartida por **Elena Llamas Monzón**, colegiada nº P-1587 por el Colegio Oficial de Psicólogos y directora de Clínica NeuroVitalia Las Palmas, especialistas en Neurofeedback

**Certificado:** Diploma Acreditativo

**Nº horas:** 2-4 horas

**Dirigido a:** público en general

## COMO POTENCIAR COMPORTAMIENTOS POSITIVOS EN LOS EQUIPOS

**Objetivos:** Entender que comportamientos mejoran el rendimiento de equipo y ver maneras fáciles y efectivas para implementar dentro del equipo. Contenidos:

- Entender las bases de los equipos como sistemas
- Que hay detrás de un comportamiento
- Comportamientos positivos
- Herramientas

Formación impartida por **Mónica Vriethoff**, coach y líder de equipos, certificada por ICF y ASESCO , creadora de Coaching Human Leaders.

**Certificado:** Diploma Acreditativo

**Nº horas:** 3 horas

**Dirigido a:** jefes de equipo, gerentes, personas que trabajan en equipos



## MEJORA DEL RENDIMIENTO A TRAVES DEL FEEDBACK ASERTIVO

**Objetivos:** Aprender técnicas de feedback para que las personas puedan mejorar su desempeño de una forma positiva y motivados. Contenidos:

- Las bases del feedback
- Asertividad en la comunicación
- Compromiso para el cambio/mejora del desempeño

Formación impartida por **Mónica Vriethoff**, coach y líder de equipos, certificada por ICF y ADESCO , creadora de Coaching Human Leaders.

**Certificado:** Diploma Acreditativo

**Nº horas:** 3 horas

**Dirigido a:** jefes de equipo, gerentes, personas que trabajan con usuarios o clientes



## HABILIDADES PARA POTENCIAR EL LIDERAZGO COACH

**Objetivos:** La formación de líder Coach te empuja a desarrollar para conseguir mejores resultados a través y con las personas.

- **Entiendo a las personas:** Empatía y Escucha activa
- **Comunicación asertiva:**
  - Preguntas abiertas y poderosas
  - Feedback (reconocimiento y áreas de mejora)
- **Organización:** Foco y delegación



Formación impartida por **Mónica Vriethoff**, coach y líder de equipos, certificada por ICF y ADESCO , creadora de Coaching Human Leaders.

**Certificado:** Diploma Acreditativo

**Nº horas:** 12 horas ( 4 sesiones x 3 horas)

**Dirigido a:** jefes de equipo, gerentes, altos mandos...

**Consulte sobre la posibilidad de bonificar su plan formativo, somos entidad homologada para gestionar los créditos de las empresas.**



Fundación Tripartita  
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

**Contacte con nosotros para solicitar más información acerca de nuestros servicios**



**Sara Suárez de Tangil Perera**

 634.525.475

 [ssuarez@tr3scontrol.es](mailto:ssuarez@tr3scontrol.es)

**Cristina Torres Alemán**

 634.525.471

 [ctorres@tr3scontrol.es](mailto:ctorres@tr3scontrol.es)

**Eduardo del Toro Méndez**

 634.525.477

 [edeltoro@tr3scontrol.es](mailto:edeltoro@tr3scontrol.es)