



GRUPO DATA

"Nuestro futuro, tu confianza"

www.grupodata.es



927 600 000

¿QUIENES SOMOS?

GRUPO DATA nace en el año 2007, cuando un grupo de personas unen su experiencia profesional y empuje para crear una gran organización donde poder desarrollar su trayectoria profesional. La entidad está constituida por tres empresas, que prestan diferentes servicios.

¿QUIENES LO COMPONEN?

GRUPO DATA está formado por un grupo multidisciplinar de personas con perfiles muy diferentes y complementarios: Economistas, Actuarios, Abogados, Ingenieros Informáticos, Graduados Sociales, Administrativos, etc., y una amplia red de consultores profesionales que se encuentran perfectamente capacitados para la prestación de los servicios solicitados.



Nos distinguimos por una atención personalizada y una solución individualizada y adaptada a sus características y necesidades.

¿QUÉ OFRECEMOS?

¿Qué Ofrecemos?



FORMACIÓN BONIFICADA

Entidad Organizadora de la Fundae, con nº de Expediente B220076AE.

Impulsamos la formación entre empresarios y trabajadores, para responder a las necesidades del mercado de trabajo y contribuir al desarrollo de una economía basada en el conocimiento.

Colaboramos con las empresas para incrementar su competitividad, mejorando y actualizando la **cualificación profesional** de sus trabajadores.

Le ofrecemos la posibilidad de aprovechar esta oportunidad, mediante **Fundae**, y animarle a realizar, o proporcionar el curso que mas despierte su interés.

Nos encargamos del trámite de forma íntegra, desde el **asesoramiento de qué curso** debe elegir, hasta la **tramitación** de la documentación final a remitir a Fundae.

NUESTROS SERVICIOS

FORMACIÓN BONIFICADA



VENTAJAS DE FORMARTE CON NOSOTROS

- **Modalidad e-learning:** el alumno/a marca sus tiempos.
- **Acceso al contenido:** 24 horas al día, 7 días a la semana, 365 al año.
- **Plataforma virtual:** permitiendo la visualización de todos los contenidos en todo momento.
- **Control del seguimiento:** el alumno/a podrá consultar su avance en la acción formativa.
- **Tutorización:** todos nuestros cursos tienen asignado un tutor/a que se encargará de guiar al alumno/a en el proceso y solventar las dudas que puedan surgirle.
- **Esta modalidad permite que se pueda compaginar el estudio con las actividades profesionales y privadas.**

Plataforma de formación online

www.grupodata.es



927 600 000

PROPUESTA DE PLAN FORMATIVO



¿PORQUÉ DEBEMOS ESTAR FORMADOS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA?

El nuevo Reglamento de la UE 2021/382, establece la **obligatoriedad de formar a los trabajadores en cultura de seguridad alimentaria y alérgenos**, considerándose un compromiso para la empresa. Entre las obligaciones, para las entidades empresariales, en materia de seguridad alimentaria, se encuentran:

- Los operadores establecerán y mantendrán una **cultura de seguridad alimentaria adecuada**, para lo cual es necesario que el personal reciba **formación** en la materia.
- Todas las empresas del sector deberán verificar y mantener que se llevan a cabo los **controles oportunos y la documentación actualizada**, además, de cumplir con los requisitos reglamentarios.
- Se deberá disponer de los **recursos suficientes** para garantizar la manipulación, segura e higiénica, de los alimentos, minimizando cualquier riesgo posible y ejecutando las medidas correctoras necesarias.

ACCIONES FORMATIVAS

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA - 60H	Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.
SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE - 60H	Adquirir conocimientos acerca del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico para contribuir a su implantación, control y seguimiento y ser capaz de aplicar las acciones preventivas y/o correctivas necesarias para eliminar el riesgo o reducirlo a niveles aceptables.
SEGURIDAD ALIMENTARIA: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS Y DE CONTROL - 60H	Capacitar al alumno para reconocer las principales enfermedades de transmisión alimentaria así como sus causas y distinguir entre intoxicación e infección alimentaria y su tratamiento. Además de, conocer las diferencias entre alteración y contaminación de los alimentos así como las causas y consecuencias derivados.
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ALTO RIESGO - 60H	Conocer las prácticas correctas de higiene y cuidados de salud, para así evitar posibles contaminaciones. Cómo se deben limpiar de manera correcta las maquinarias de trabajo y cuáles son los métodos de conservación de alimentos más utilizados.

¿PORQUÉ DEBEMOS ESTAR FORMADOS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA?

El nuevo Reglamento de la UE 2021/382, establece la **obligatoriedad de formar a los trabajadores en cultura de seguridad alimentaria y alérgenos**, considerándose un compromiso para la empresa. Entre las obligaciones, para las entidades empresariales, en materia de seguridad alimentaria, se encuentran:

- Los operadores establecerán y mantendrán una **cultura de seguridad alimentaria adecuada**, para lo cual es necesario que el personal reciba **formación** en la materia.
- Todas las empresas del sector deberán verificar y mantener que se llevan a cabo los **controles oportunos y la documentación actualizada**, además, de cumplir con los requisitos reglamentarios.
- Se deberá disponer de los **recursos suficientes** para garantizar la manipulación, segura e higiénica, de los alimentos, minimizando cualquier riesgo posible y ejecutando las medidas correctoras necesarias.

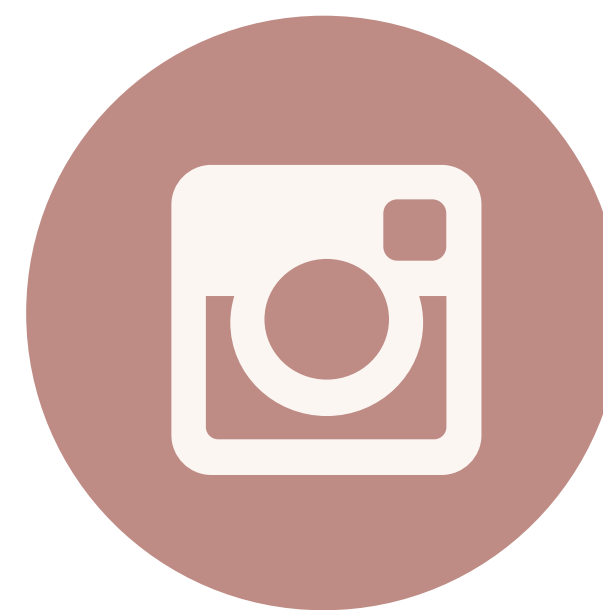
¡Estamos en todas partes!



Facebook



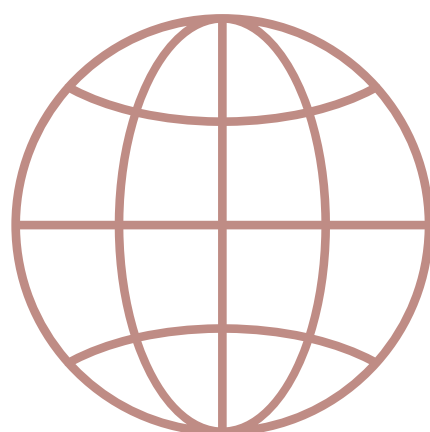
Twitter



Instagram



Linkedin



www.grupodata.es



PRÓXIMAMENTE