



ASSESSORIA  
TÈCNICA  
ALIMENTÀRIA

DOSSIER DE FORMACIÓ





ASSESSORIA  
TÈCNICA  
ALIMENTÀRIA

# ÍNDEX

**03**

PRESENTACIÓ

**04**

EL NOSTRE MÈTODE

**04**

EQUIP DE FACILITADORS

**05**

PROPOSTA FORMATIVA

**05**

ÀREA TÈCNICA

**08**

ÀREA HABILITATS

**08**

ÀREA PLANS A MIDA



## PRESENTACIÓ

---

Parlar de **formació** és molt més que parlar d'una ampla oferta de cursos, com assessors sabem que la formació continua és un element fonamental per acompanyar als nostres clients a assolir **empreses més rentables**, competitives, actualitzades i alhora saludables.

En una societat que canvia de manera vertiginosa, apostar per la formació continua és indispensable per mantenir els coneixements actualitzats i per millorar les habilitats, de les persones que componen l'empresa.

Des d'**Assessoria Tècnica** oferim un ampli ventall de formacions, dissenyades per donar cobertura a les necessitats actuals del sector, cursos que tenen per objectiu tant el desenvolupament de coneixements, com el desenvolupament d'habilitats.

Entenem com a **coneixements** aquella informació de caràcter tècnic que una persona necessita específicament per a desenvolupar la seva feina i com **habilitats**, un conjunt d'experiències, competències d'actuació i actituds, requerides per a desenvolupar-se amb èxit en el lloc de treball.

Com empresa organitzadora d'accions formatives reconeguda per la **FUNDAE** (Fundació Estatal per a la Formació per l'Ocupació), oferim a les empreses la possibilitat de bonificar el cost de les formacions facilitant-los la gestió corresponent.



## EL NOSTRE MÈTODE

---

Sabem que la millor manera d'aprendre és fent, és per això que proposem en tots els cursos una metodologia activa i participativa.

Les formacions compten amb una base teòrica per generar coneixement i autonomia, també facilitem experiències que permeten viure el procés d'aprenentatge i sobretot per **aprendre fent**, per això utilitzem metodologies com:



APRENTATGE GENERATIU  
BASAT EN APRENDRE FENT.



INTERCANVI D'IDEES  
I ANÀLISIS DE  
SITUACIONS REALS



DINÀMIQUES DE GRUP  
I ROLL-PLAY

## L'EQUIP DE FACILITADORS

---

Comptem amb un equip que té una àmplia experiència en la gestió de la qualitat, seguretat alimentària i medi ambient, la gestió i les habilitats personals, a tots ells els caracteritza el seu entusiasme, la capacitat de motivar i el compromís amb l'aprenentatge.

Entenem la formació com una eina imprescindible per el bon funcionament de les empreses i les organitzacions

## PROPOSTA FORMATIVA

---

Oferim cursos en obert, formacions in-company i el disseny de plans a mida per empreses. La proposta es divideix en:

ÀREA TÈCNICA

ÀREA HABILITATS

ÀREA PLANS A MIDA



## ÀREA TÈCNICA

---

### MANIPULADOR D'ALIMENTS

Multisectorial

Específic mercats ambulants

Específic mercats municipals

Específic restauració col·lectiva: bars, restaurants, hotelaria i cuines centrals

Específic sector carni

- Escorxador
- Sales d'especejament
- Elaboració de productes càrnics

Específic sector pasta

Específic sector peix

Específic sector gelatina

Específic sector fleca, brioxeria i pastisseria

Específic sector làctic

Específic sector fruits secs

Específic magatzems de distribució

Específic sector cafè

Específic sector té, infusions i derivats

Específic discoteques i sales de festes





## TEMÀTIQUES CONCRETES

Gestió d'al·lèrgens  
Etiquetatge d'aliments  
Disseny i implantació de plans de traçabilitat  
Anàlisi de Perills i Punts de control Crític nivell superior i prerequisits (APPCC)  
Tècniques d'auditoria interna  
Food Defense i Fraus Alimentari  
Benestar animal a l'escorxador  
Criteris microbiològics  
Estudis de vida útil dels aliments  
Presa de mostres  
Validacions de neteges  
Validacions de tractaments tèrmics

## IMPLANTACIÓ I GESTIÓ DE SISTEMES

Sistemes d'autocontrol en Establiments minoristes: Prerequisits o guies  
Sistemes d'autocontrol en indústries alimentàries: Prerequisits i APPCC  
ISO 9001 Sistema de Gestió de la Qualitat  
ISO 22000 Gestió de la innocuïtat dels aliments  
FSCC 22000 Food Safety System Certification  
BRC: British Retail Consortium  
IFS Food: International Food Standard destinat a empreses elaboradores  
IFS Broker: International Food Standard destinat a empreses de compra-venda  
IFS Logistics: International Food Standard destinat a empreses de logística







### ESPECÍFIC FORMATGERIES

Desenvolupament i/o millora de producte  
Optimització dels processos productius  
Afinament / Maduració de producte  
Planificació de la producció  
Manipulació, fraccionat, envasat i venda  
Degustació de formatges  
Revalorització de producte

### ESPECÍFIC TEMES AMBIENTALS

Gestió de residus  
Gestió de tràmits amb ECOEMBES  
Sensibilització ambiental  
Obligacions ambientals pel compliment de la normativa vigent  
Curs bàsic d'anàlisi sensorial.





## ÀREA HABILITATS

---

- Les 3 claus per liderar equips i gestionar processos amb èxit
- PNL-Coaching aplicat a l'entorn professional
- Vendre sense vendre. Un pas més enllà de les tècniques de venda
- El servei al client: El secret de la bona atenció al client
- Conflictes, formes de gestionar-los i de resoldre'ls
- Intel·ligència emocional i gestió de l'estrès aplicat a l'entorn professional
- Com elaborar plans de formació en indústries alimentàries
- Com afrontar i desenvolupar auditories
- Com definir l'estratègia d'empresa
- Com marcar-se objectius i aconseguir realitzar-los

## ÀREA PLANS A MIDA

---

Oferim a les empreses el servei Plans a Mida per dissenyar el pla formatiu que millor s'ajusti a les seves necessitats.

### COM HO FEM?

1. Fem detecció de necessitats.
2. Elaborem el pla de formació que millor s'ajusti a les necessitats detectades.
3. Desenvolupem els programes formatius
4. Impartim la formació de la mà d'excel·lents formadors.
5. Avaluem l'eficàcia dels resultats
6. Gestionem la bonificació dels cursos per la FUNDAE





WWW.ASSESSORIATECNICA.COM

T. 621 264 711

info@assessoriatecnica.com



ASSESSORIA  
TÈCNICA  
ALIMENTÀRIA