CALIDAD

DELEGACIÓN DEL ICTE

INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA

La Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra actúa como delegación del ICTE (Instituto para la Calidad Turística Española) y gestiona las certificaciones expedidas por esta entidad a través de empresa especializada, con la que trabaja en colaboración.

Q TURÍSTICA

Implantación de la Q de Calidad Turística

La marca de calidad Q destaca y es reconocida como un valor que certifica el prestigio, diferenciación, fiabilidad y rigor de los establecimientos turísticos que disponen de ella, porque demuestra el compromiso del establecimiento por alcanzar la plena satisfacción del cliente, cubriendo las necesidades y superando sus expectativas.
El proceso consiste en:

- Elaboración de documentación para la implantación de los requisitos de la norma según el tipo de establecimiento: hoteles y apartamentos turísticos, alojamientos rurales, campings, restaurantes, balnearios, campos de golf y empresas de turismo activo.
- Realización de la Auditoría interna
- Acompañamiento en la Auditoría de Certificación y resolución de no conformidades.

Coste implantación Q Turística en Hoteles y Campings: 3000€.
Coste implantación en Restaurantes: 2800€.
Coste implantación en Casas Rurales: 2600€
Otros establecimientos: a consultar.

Mantenimiento de la Q de Calidad Turística

- Asistencia técnica para el seguimiento de la Q de Calidad Turística a través de una serie de visitas anuales.

Tanto para la implantación de la Q como para el mantenimiento de la misma, Intedya gestionará las subvenciones de Turismo de Gobierno de Navarra (subvención del 50% del coste).

Auditoría interna de la Q de Calidad Turística

Anualmente y de manera obligatoria, todos los establecimientos certificados en la Q de Calidad tienen que pasar una auditoría interna, previa a la Auditoría de Certificación, que tendrá una duración de 4-6 horas dependiendo del tipo de establecimiento.

Coste para Restaurantes y Casas rurales: 390€.
Coste para Hoteles y Campings: 490€.
Otros establecimientos: a consultar.
Con subvención del 50% a través de Turismo de Gobierno de Navarra.

ISO 9001 de Calidad

Implantación de sistemas de gestión de calidad en los establecimientos para obtener una ventaja competitiva, mejorar los procesos de gestión, reducir los costes, incrementar la rentabilidad, mejorar la comunicación interna y la imagen de la empresa y cumplir con la exigencia de los clientes.
Coste: a consultar dependiendo de la tipología y estructura del establecimiento.

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ASOCIACIÓN HOSTELERÍA Y TURISMO NAVARRA

Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra
c/ Pedro I, nº 1, 1º - 31007 (Pamplona)
• T+ 948 268412 • F+ 948 172756
• E-mail: info@hostelerianavarra.com

SEGURIDAD ALIMENTARIA

PLAN DE ALÉRGENOS

01. Asesoramiento para el diseño de un plan de alérgenos.
150€ + desplazamiento
02. Curso e-learning de diseño e implantación de un plan de alérgenos.
30 horas. 210€
03. Curso e-learning de Formación en intolerancias alimentarias. **8 horas. 35€**
(Ambos cursos se gestionan a través de los créditos de Tripartita)

APPCC

Análisis de peligros y puntos de control críticos

A través de empresa especializada, intermediación para la obtención del Manual APPCC, un documento obligatorio para las empresas de hostelería que recoge un análisis de peligros y puntos de control crítico que permiten reducir las probabilidades de intoxicaciones alimentarias.

- Diagnóstico inicial
- Entrega del Manual APPCC + registros a cumplimentar

Coste:
190€ + desplazamientos, para bares y restaurantes
290€ + desplazamientos, para hoteles, catering y restaurantes que den banquetes

APPCC Y PLAN DE ALÉRGENOS

01. Diagnóstico inicial y explicación del plan de alérgenos con fichas de plato de ejemplo
02. Entrega del manual APPCC + cartel informativo de alérgenos y revisión de fichas de elaboración de platos realizadas por el propio establecimiento
03. Auditoría interna

Coste:
290€ + desplazamientos, para bares y restaurantes
390€ + desplazamientos, para hoteles, catering y restaurantes que den banquetes

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Cursos de formación presenciales en las aulas de la Asociación de Hostelería y Turismo de Navarra para la obtención del certificado de Manipulador de Alimentos.

Programa

01. Introducción al concepto de higiene y seguridad alimentaria. Evolución histórica e importancia actual
02. Alteraciones de los alimentos: causas del deterioro y medidas de control
03. Agentes y vías contaminantes de los alimentos
04. Sistema de autocontrol en el sector de alimentario: definición y objetivos
05. Planes generales de higiene
06. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) en hostelería
07. Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de alimentos. La importancia del manipulador de alimentos
08. Etiquetado de los alimentos
09. Intoxicación por alérgenos: qué son los alérgenos, la problemática de una intoxicación por alérgenos y medidas preventivas para evitarla

COSTE Asociados AEHN: **25€**
COSTE No asociados AEHN: **35€**