



Cómo trabaja Jaén Sin Gluten

Desarrollamos **tres líneas de trabajo** dentro de Jaén sin gluten:

- 1º Formación y acreditación de **establecimientos de hostelería**.
(Nuestra línea de trabajo principal)
- 2º Acreditación de **comedores escolares**
- 3º Acreditación de **centros de producción de productos específicos para celíacos** (panaderías/confiterías/elaborados cárnicos)



Nuestro trabajo comienza con una toma de **contacto inicial** con el responsable del establecimiento para exponerle el proyecto y conseguir su adhesión. Tras este primer contacto, que suele ser telefónico, planificamos la primera reunión presencial en la que además de realizar la primera visita a las instalaciones del establecimiento se realiza la firma del **convenio de adhesión**.

Nuestras visitas se orientan a **analizar las instalaciones** y **conocer los procesos de trabajo**. También revisamos la oferta gastronómica sin gluten y vemos como se almacenan y manipulan los productos destinados al consumidor celiaco.

El paso siguiente consiste en la **formación de todo el personal**, una formación de carácter presencial con una duración de 3 horas donde abordamos la enfermedad celiaca, el gluten y las buenas prácticas de manipulación para evitar la contaminación cruzada.

Tras la formación, trabajamos con los responsables del establecimiento la **oferta sin gluten**, asesorando en la **selección de materias primas** y en la **organización de los procesos** de aprovisionamientos, almacenamiento, elaboración y servicio.