



A.D.L.  
Laredo

Excmo. Ayuntamiento de Laredo  
Concejalía de Personal, Empleo, Promoción Económica,  
Relación con el Mundo de la Mar y Régimen Interior

Agencia de Desarrollo Local de Laredo

## ANUNCIO

**BASES Y CONVOCATORIA PARA LA CONTRATACIÓN DE PERSONAL NO PERMANENTE DEL AYUNTAMIENTO DE LAREDO. "UN/UNA DOCENTE de los siguientes CURSOS: SANP038PO GESTIÓN DE ALÉRGICOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN; HOTR025PO CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS."**  
(EXPTE 2021-2873)

### JUSTIFICACIÓN.

La Disposición Transitoria Única en concordancia con el art. 5.2 del Reglamento regulador de la Elección y Cese del personal no permanente del Ayuntamiento de Laredo y Criterios para la Gestión de la Bolsa de Empleo establece que cuando no existe referencia a ningún proceso selectivo para personal permanente, y hubiera necesidad de disponer de personal temporal de acuerdo a las disposiciones recogidas en ese texto, el Ayuntamiento podrá realizar procesos puntuales de selección de personal mediante convocatoria pública de libre concurrencia en los términos recogidos en el Reglamento.

Cuando se trate de personal contratado al amparo de subvenciones de carácter finalista recibidas de otra Administración u Organismo Público, se estará a lo dispuesto en las normas específicas y de obligado cumplimiento que rijan dicha subvención, tratándose de respetar en lo que sea posible las disposiciones contempladas en el Reglamento.

La Orden EPS 32/2020, de 16 de noviembre, por la que se aprueba la convocatoria en 2020 y normas de procedimiento para el otorgamiento de subvenciones destinadas al desarrollo de programas de formación, dentro de la iniciativa de oferta formativa del Servicio Cántabro de Empleo para personas trabajadoras ocupadas.

### Primera.- Objeto; Número y características de los puestos convocados.

Objeto: Es objeto de las presentes bases, la regulación de la convocatoria con destino a la contratación de personal no permanente, para la cobertura de necesidades temporales de:

### "UN/UNA DOCENTE para la impartición de las siguientes acciones formativas:

SANP038PO GESTIÓN DE ALÉRGICOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN (50 horas);

HOTR025PO CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS.(30 horas)

### Inicio previsto:

SANP038PO GESTIÓN DE ALÉRGICOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN (50 horas);

Fecha inicio 05/10/2021

HOTR025PO CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS.(30 horas)Fecha inicio: 09/02/2022

### 1. GRUPO DE COTIZACIÓN: 3

### 2. JORNADA LABORAL: Jornada Parcial: de 8:00 h a 9:30 h y/o de 8:30 h a 10:00 h

(El horario podrá ser modificado en función de los intereses del alumnado)

### 3. REQUISITOS ESPECÍFICOS MÍNIMOS DE ACCESO AL PUESTO:

El formador deberá acreditar:

Agencia de Desarrollo Local del Excmo. Ayuntamiento de Laredo

Avda. de España, nº 6. 39770. Laredo (Cantabria)

Teléfono: 942.61.27.78 Fax: 942.60.80.01

www.laredo.es adl@laredo.es

Firma 1 de 1  
ROSARIO LOSA MARTINEZ 29/07/2021 ALCALDE/SA

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Código Seguro de Validación 33e17784214e4863bc7dd9675bc01e99001

Url de validación <https://sedesimplicant01.simplificacloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/castellano/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=096>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





A.D.L.  
Laredo

**Excmo. Ayuntamiento de Laredo**  
Concejalía de Personal, Empleo, Promoción Económica,  
Relación con el Mundo de la Mar y Régimen Interior

**Agencia de Desarrollo Local de Laredo**

a) Una de las siguientes titulaciones:

-Licenciado, ingeniero, arquitecto el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.

-Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente o otros títulos equivalentes.

-Técnico Superior de la familia profesional de Dirección de Cocina o título equivalente de la familia profesional de Hostelería y turismo.

b) y experiencia profesional relacionada con los contenidos formativos y/o experiencia docente relacionada con los contenidos formativos a impartir de 6 meses.

**4. SALARIO:** 4. 576,26 €/ 1 hora y 30 minutos/mes (incluido parte proporcional de la paga extra)

**5. DURACIÓN DEL CONTRATO:**

Inicio previsto: Según el inicio de la acción formativa detallado en el párrafo anterior.

**6. PERIODO DE PRUEBA:** 5 días.

**7. FUNCIONES:** Se encargará realizar las siguientes acciones previstas en el proyecto de actuación mencionado:

-Desarrollar y elaborar los contenidos docentes según lo establecido en el programa de la especialidad formativa.

-Impartir los contenidos recogidos en el en el en el programa de la especialidad formativa.

-Evaluar la aptitud de alumnado con pruebas objetivas.

-Asumir las tareas administrativas derivadas de la gestión diaria de las acciones formativas: control de firmas de asistencia, reporte de actividad periódica sobre el desarrollo del curso.

-Asistencia a reuniones de coordinación docente y de evaluación de la acción formativa.

Contrato laboral temporal: de obra o servicio determinado.

### **Segunda.- Contratación del personal laboral temporal.**

La contratación de personal laboral temporal procede para atender necesidades que se precise cubrir mediante otras formas contractuales (Artículo 4.2.c. del Reglamento regulador de la Elección y Cese del personal no permanente del Ayuntamiento de Laredo y Criterios para la Gestión de la Bolsa de Empleo.)

La contratación del docente quedará condicionada a que haya el número suficiente de alumnos para realizar la citada acción formativa.

### **Tercera.- Condiciones que deben cumplir los aspirantes.**

Para tomar parte en las pruebas de selección que se convoca, será necesario reunir las siguientes condiciones:

a) Ser español o nacional de un estado miembro de la Unión Europea o de un estado al que, en virtud de Tratado Internacional celebrado por la Unión Europea y ratificado por España, sea de aplicación la libre

**Agencia de Desarrollo Local del Excmo. Ayuntamiento de Laredo**

Avda. de España, nº 6. 39770. Laredo (Cantabria)

Teléfono: 942.61.27.78 Fax: 942.60.80.01

www.laredo.es adl@laredo.es

Firma 1 de 1  
ROSARIO LOSA MARTINEZ 29/07/2021 ALCALDE/SA

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Código Seguro de Validación 33e17784214e4863bc7dd9675bc01e99001

Url de validación <https://sedesimplicant01.simplificacloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/castellano/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=096>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





A.D.L.  
Laredo

**Excmo. Ayuntamiento de Laredo**

Concejalía de Personal, Empleo, Promoción Económica,  
Relación con el Mundo de la Mar y Régimen Interior

**Agencia de Desarrollo Local de Laredo**

circulación de trabajadores, en los términos que esto se halla definido en el Tratado Constitutivo de la Comunidad Europea, o ser cónyuge o descendiente de aquellos, en los términos previstos en el artículo 57 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del estatuto Básico del Empleado Público. Los extranjeros a los que se refiere este apartado, así como los extranjeros con residencia legal en España podrán acceder, como personal laboral.

- b) Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas.
- c) Tener cumplidos dieciséis años y no exceder, en su caso, de la edad máxima de jubilación forzosa.

d) No haber sido separado mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas o de los órganos constitucionales o estatutarios de las Comunidades Autónomas, ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial para empleos o cargos públicos por resolución judicial, para el acceso al cuerpo o escala de funcionario, o para ejercer funciones similares a las que desempeñan en el caso del personal laboral, en el que hubiese sido separado e inhabilitado. En el caso de ser nacional de otro Estado, no hallarse inhabilitado o en situación equivalente ni haber sido sometido a sanción disciplinaria o equivalente que impida, en su Estado, en los mismos términos el acceso al empleo público.

- e) Poseer los requisitos mínimos de acceso al puesto establecidos en la base primera.

Las equivalencias de títulos alegados que no tengan el carácter general, deberán justificarse por el interesado. Igualmente, en el caso de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá acreditar estar en posesión de la correspondiente convalidación o de la credencial que acredite, en su caso, la homologación.

Los aspirantes deberán disponer de las condiciones establecidas en el presente artículo antes de la finalización del plazo de presentación de instancias. Asimismo, en el momento de contestación a la oferta de llamamiento, el aspirante deberá disponer las citadas condiciones y acreditarlas.

Aquel aspirante que supere las pruebas de selección quedará sometido al régimen de incompatibilidad establecido por Ley 53/84, de 26 de diciembre y Real Decreto 598/1985, de 30 de abril, que desarrolla la Ley de Incompatibilidades.

Debido a la naturaleza temporal de las contrataciones laborales y de conformidad con el artículo 15.5 del Real Decreto legislativo 2/2015, de 23 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, éstas no se podrán formalizar con los trabajadores que en un periodo de treinta meses hubieran estado contratados durante un plazo superior a veinticuatro meses, con o sin solución de continuidad, para el mismo puesto de trabajo con el Ayuntamiento de Laredo, mediante dos o más contratos temporales, con las mismas o diferentes modalidades contractuales de duración determinada, declarando los seleccionados que no se encuentran en esta situación.

**Cuarta.- Forma y plazo de presentación de instancias.**

En las instancias solicitando tomar parte en el correspondiente proceso selectivo, los aspirantes deberán manifestar que reúnen todas y cada una de las condiciones exigidas en las bases de la convocatoria, comprometiéndose en el caso de ser propuesto, a la acreditación previa para el nombramiento o para formalizar el correspondiente contrato laboral.

Las solicitudes se presentarán en el "Registro General de la Corporación", o por cualquiera de los medios señalados en el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. La no presentación de la solicitud en tiempo y forma supondrá la exclusión del aspirante.

El impreso de instancia se ajustará al modelo oficial que se facilitará en las oficinas de Secretaría del Ayuntamiento y que figura en el Anexo I de estas bases.

A la instancia se acompañará:

**Agencia de Desarrollo Local del Excmo. Ayuntamiento de Laredo**

Avda. de España, nº 6. 39770. Laredo (Cantabria)

Teléfono: 942.61.27.78 Fax: 942.60.80.01

www.laredo.es adl@laredo.es

Firma 1 de 1  
ROSARIO LOSA MARTINEZ 29/07/2021 ALCALDE/ISA

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Código Seguro de Validación 33e17784214e4863bc7dd9675bc01e99001

Url de validación <https://sedesimplicant01.simplificacloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/castellano/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=096>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





A.D.L.  
Laredo

**Excmo. Ayuntamiento de Laredo**

Concejalía de Personal, Empleo, Promoción Económica,  
Relación con el Mundo de la Mar y Régimen Interior

**Agencia de Desarrollo Local de Laredo**

a) Fotocopia del Documento Nacional de Identidad o pasaporte, en vigor. Los aspirantes que no posean la nacionalidad española o comunitaria presentarán fotocopia del permiso de residencia y trabajo.

El plazo para la presentación de instancias será de veinte días naturales a partir del día siguiente a aquel en que tenga lugar la publicación de la convocatoria en el Tablón de Edictos del Ayuntamiento.

Si la solicitud no cumpliera los requisitos exigidos se requerirá al interesado, del modo expresado en la base siguiente, para que subsane la falta en el plazo de diez días naturales, con apercibimiento de que, si no lo hiciera, se le tendrá por desistido de su petición.

**Quinta.– Admisión de aspirantes.**

Expirado el plazo de presentación de instancias, la Alcaldía, en el plazo máximo de un mes, aprobará la lista provisional de aspirantes admitidos y excluidos que se expondrá en el tablón de anuncios de este Ayuntamiento y página web municipal [www.laredo.es](http://www.laredo.es), con indicación, en su caso, del plazo de subsanación que se concede a los aspirantes excluidos.

Los errores materiales o de hecho que pudieran advertirse en la lista podrán subsanarse en cualquier momento, de oficio o a petición del interesado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 109.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

**Sexta.– Tribunal Calificador.**

El Tribunal Calificador será nombrado por la Alcaldía y estará compuesto por 3 miembros: Un presidente, un vocal-secretario con voz y voto, y un vocal.

El tribunal contará con la asistencia de un asesor/a experto en la materia.

La composición del Tribunal deberá ajustarse a los principios de imparcialidad y profesionalidad de sus miembros, y se tenderá, asimismo, a la paridad entre hombre y mujer. El personal de elección o de designación política, los funcionarios interinos y el personal eventual no podrán formar parte del mismo. La pertenencia al mismo será siempre a título individual, no pudiendo ostentarse en representación o por cuenta de nadie.

Todos los miembros del tribunal serán funcionarios o personal laboral de la Administración Local.

La designación de los miembros del tribunal incluirá la de los respectivos suplentes. La designación de los miembros del Tribunal se hará por Resolución de la Alcaldía en la que así mismo se aprobará la lista definitiva de admitidos y excluidos y se convocará a los aspirantes al ejercicio teórico. Dicha Resolución se hará pública en el tablón de anuncios de la Corporación y en la página web municipal. La designación de los miembros del Tribunal incluirá la de suplentes que sustituirán a los respectivos titulares, en su caso.

Los miembros del Tribunal deberán poseer una titulación o especialización igual o superior a la exigida en las bases.

Para la válida constitución del Tribunal, a efectos de celebración de sesiones, deliberaciones y tomas de acuerdos, se requerirá la presencia del presidente y del secretario o quienes les sustituyan, y la mitad, al menos, de sus miembros titulares o suplentes. Las decisiones se adoptarán por mayoría de votos de los miembros presentes, resolviendo en caso de empate el voto de calidad del presidente del Tribunal.

El Tribunal resolverá por la mayoría de votos de sus miembros presentes, todas las dudas y propuestas que surjan para la aplicación de las normas contenidas en estas Bases y estará facultado para resolver cuestiones

**Agencia de Desarrollo Local del Excmo. Ayuntamiento de Laredo**

Avda. de España, nº 6. 39770. Laredo (Cantabria)

Teléfono: 942.61.27.78 Fax: 942.60.80.01

[www.laredo.es](http://www.laredo.es) [adl@laredo.es](mailto:adl@laredo.es)

Firma 1 de 1  
ROSARIO LOSA MARTINEZ 29/07/2021 ALCALDE/ISA

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Código Seguro de Validación 33e17784214e4863bc7dd9675bc01e99001

Url de validación <https://sedesimplicant01.simplificacloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/castellano/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=096>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





A.D.L.  
Laredo

**Excmo. Ayuntamiento de Laredo**  
Concejalía de Personal, Empleo, Promoción Económica,  
Relación con el Mundo de la Mar y Régimen Interior

**Agencia de Desarrollo Local de Laredo**

que puedan suscitarse durante la realización de las pruebas, así como para adoptar las medidas necesarias que garanticen el debido orden de las mismas en todo lo no previsto en las bases. Sus acuerdos serán impugnables en los supuestos y formas establecidas por la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

El Tribunal continuará constituido en tanto se resuelvan las reclamaciones planteadas o las dudas que se puedan derivar del procedimiento selectivo. A efectos de comunicación y demás incidencias, el Tribunal tendrá su sede en el Ayuntamiento de Laredo.

Los miembros del Tribunal deberán abstenerse de formar parte del mismo cuando concurra en ellos alguna de las circunstancias previstas en el artículo 23 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, de conformidad con el artículo 13.4 del Real Decreto 364/95, de 10 de marzo. Asimismo, los aspirantes podrán recusarles si concurriese alguna de aquellas circunstancias.

Los miembros del Tribunal observarán la confidencialidad y el sigilo profesional en todo lo referente a las cuestiones tratadas en las reuniones, no pudiendo utilizar fuera de las mismas la información que posean en su calidad de miembros del Tribunal referida al proceso selectivo para el que han sido nombrados.

Serán de aplicación a dicho órgano las normas sobre constitución de órganos colegiados previstas en los artículos 22 y siguientes de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, así como lo dispuesto en los artículos 23 y 24 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

#### **Séptima.– Sistema Selectivo.**

La selección se efectuará mediante una prueba escrita de conocimiento o capacidad específica de las siguientes materias:

SANP038PO GESTIÓN DE ALÉRGICOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN (50 horas);

HOTR025PO CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS. (30 horas)

La prueba consistirá en una prueba tipo Test de 20 preguntas con tres respuestas alternativas, siendo solo una de ellas correcta. (Se adjunta el programa formativo de cada una de las especialidades formativas. Anexo II)

La duración de la prueba será de cuarenta minutos (40 minutos). Esta prueba se puntuará sobre diez, siendo necesario un cinco para aprobar. La puntuación que se otorgará a cada respuesta correcta será de 0,5 puntos y cada respuesta incorrecta se penalizará 0,125 puntos.

La contratación del docente quedará condicionada a que haya el número suficiente de alumnos para cada una de las acciones formativas.

#### **Octava.– Puntuación y propuesta de bolsas de empleo.**

Concluida la prueba de selección, el Tribunal publicará en el tablón de anuncios del Ayuntamiento y la página web municipal el resultado de la misma y el orden de los aspirantes de acuerdo a su puntuación.

**Agencia de Desarrollo Local del Excmo. Ayuntamiento de Laredo**

Avda. de España, nº 6. 39770. Laredo (Cantabria)

Teléfono: 942.61.27.78 Fax: 942.60.80.01

www.laredo.es adl@laredo.es

Firma 1 de 1  
ROSARIO LOSA MARTINEZ 29/07/2021 ALCALDE/ISA

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Código Seguro de Validación 33e17784214e4863bc7dd9675bc01e99001

Url de validación <https://sedesimplicant01.simplificacloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/castellano/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=096>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





A.D.L.  
Laredo

**Excmo. Ayuntamiento de Laredo**  
Concejalía de Personal, Empleo, Promoción Económica,  
Relación con el Mundo de la Mar y Régimen Interior

**Agencia de Desarrollo Local de Laredo**

Una vez propuesto por el Órgano de Selección, procederá, tras acreditar el cumplimiento de los requisitos exigidos en la convocatoria, a la firma del contrato laboral pertinente en el plazo máximo de 24 horas.

**Novena.– Duración, Gestión y revocación de los nombramientos o contrataciones**

Esta convocatoria creará su propia Bolsa de Empleo.

Por lo que se refiere a la gestión y administración de las mismas se estará a lo dispuesto en el art. 7 del Reglamento regulador de la Elección y Cese del personal no permanente del Ayuntamiento de Laredo y Criterios para la Gestión de la Bolsa de Empleo. Así mismo en cuanto a la revocación del nombramiento interino o de la duración del contrato laboral se estará a lo dispuesto en el art 8 de este mismo texto.

**Décima.– Normas supletorias.**

En lo no previsto en la presente convocatoria se estará a lo dispuesto en la Aprobación definitiva de la modificación del Reglamento regulador de la Selección y Cese de Personal y Criterios para la Gestión de la Bolsa de Empleo. (BOC de 03 de febrero de 2020); el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público; Ley Reguladora de las Bases de Régimen Local 7/85, de 2 de abril; RDL 781/1986, de 18 de abril; Real Decreto 896/1991, de 7 de junio; Real Decreto 354/95 por el que se aprueba el Reglamento General de Ingreso del personal al servicio de la Administración del Estado y demás disposiciones vigentes; Orden EPS/32/2020, de 16 de noviembre, por la que se aprueba la convocatoria en 2020 y normas de procedimiento para el otorgamiento de subvenciones destinadas al desarrollo de programas de formación, dentro de la iniciativa de oferta formativa del Servicio Cántabro de Empleo para personas trabajadoras ocupadas.

**Decimoprimer.– Recursos.**

Contra las presentes bases, los interesados podrán interponer, previo recurso potestativo de reposición ante la Alcaldesa-Presidenta a presentar en el plazo máximo de un mes a contar desde la publicación de estas bases en el Tablón de Edictos del Ayuntamiento, recurso Contencioso-Administrativo, ante el Tribunal Superior de Justicia de Cantabria, conforme a lo preceptuado en la Ley de Jurisdicción Contencioso-Administrativa en el plazo de dos meses.

En Laredo a la fecha de la firma electrónica.

La Alcaldesa – Presidenta del Excmo. Ayuntamiento de Laredo

María Rosario Losa Martínez

Agencia de Desarrollo Local del Excmo. Ayuntamiento de Laredo

Avda. de España, nº 6. 39770. Laredo (Cantabria)

Teléfono: 942.61.27.78 Fax: 942.60.80.01

www.laredo.es adl@laredo.es

Firma 1 de 1  
ROSARIO LOSA MARTINEZ 29/07/2021 ALCALDE/SA

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Código Seguro de Validación 33e17784214e4863bc7dd9675bc01e99001

Url de validación <https://sedesimplicant01.simplificacloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/castellano/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=096>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





A.D.L.  
Laredo

**Excmo. Ayuntamiento de Laredo**  
Concejalía de Personal, Empleo, Promoción Económica,  
Relación con el Mundo de la Mar y Régimen Interior

**Agencia de Desarrollo Local de Laredo**

### ANEXO I

Modelo de instancia. "UN/UNA DOCENTE de los siguientes CURSOS: SANP038PO GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA ESTAUACIÓN (50 horas); HOTR025PO CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS.(30 horas)

D/D<sup>a</sup>....., con D.N.I. nº ..... y domicilio en.....numero..... piso.....CP.....localidad.....municipio.....teléfono/s.....e email....., por medio del presente, comparece y, como mejor proceda,

#### EXPONE:

Que teniendo conocimiento de la convocatoria para "UN/UNA DOCENTE de los siguientes CURSOS: SANP038PO GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN (50 horas); HOTR025PO CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS. (30 horas)" (EXPTE 2021-2873), según convocatoria publicada en el Tablón de Edictos, de fecha.....,

#### MANIFIESTA:

Que desea participar en el proceso selectivo de"UN/UNA DOCENTE de los siguientes CURSOS: SANP038PO GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN; HOTR025PO CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS.

Que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas en las bases de la convocatoria.

Asimismo, acompaña:

- a) Fotocopia del Documento Nacional de Identidad o pasaporte, en vigor. Los aspirantes que no posean la nacionalidad española o comunitaria presentarán el permiso de residencia y trabajo en original o fotocopia.

En....., a..... de..... de 2021.

(firma)

A LA ALCALDESA-PRESIDENTA DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE LAREDO

**Agencia de Desarrollo Local del Excmo. Ayuntamiento de Laredo**  
Avda. de España, nº 6. 39770. Laredo (Cantabria)  
Teléfono: 942.61.27.78 Fax: 942.60.80.01 [www.laredo.es](http://www.laredo.es) [adl@laredo.es](mailto:adl@laredo.es)

Firma 1 de 1  
ROSARIO LOSA MARTINEZ 29/07/2021 ALCALDE/ISA

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Código Seguro de Validación 33e17784214e4863bc7dd9675bc01e99001

Url de validación <https://sedesimplicant01.simplificacloud.com/absis/idi/arx/diarxabsaweb/castellano/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=096>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original





A.D.L.  
Laredo

Excmo. Ayuntamiento de Laredo  
Concejalía de Personal, Empleo, Promoción Económica,  
Relación con el Mundo de la Mar y Régimen Interior

Agencia de Desarrollo Local de Laredo

## ANEXO II

### GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN (SANP038PO)

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS.**

1. La alergia a los alimentos.
2. Relación de alergias alimentarias, causas y tratamiento/prevención.
3. La alergia al látex.
4. Reacciones adversas no inmunológicas a los alimentos.
5. La enfermedad celíaca.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

1. Interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada.
2. Símbolos identificativos en el etiquetado de alimentos aptos para celíacos.
3. Listado de alimentos aptos para celíacos
4. Actividad para la correcta interpretación del etiquetado de alimentos y de la simbología relacionada con alergias alimentarias e intolerancia al gluten.
5. Principales alimentos causantes de alergias.
6. Productos sustitutivos para personas con alergia a alimentos.
7. Productos sustitutivos para personas con intolerancia al gluten.
8. El uso del látex en la manipulación de alimentos.
9. Objetos y circunstancias que tienen o pueden contener látex.
10. Alimentos para celíacos.
11. Referencias legislativas sobre el etiquetado de alimentos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE OFERTAS GASTRONÓMICAS Y/O DIETAS RELACIONADAS CON LAS ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.**

1. Aspectos básicos de nutrición.
2. ¿Por qué restauradores?
3. La rueda de los alimentos.
4. Aspectos básicos de calidad y seguridad alimentaria.
5. La dieta sin gluten.
6. Diagrama de procesos para el diseño de ofertas gastronómicas y/o dietas relacionadas con las alergias e intolerancias alimentarias.
7. Buenas prácticas en la elaboración de platos aptos para personas alérgicas a alimentos y al látex, y para celíacos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA COMUNICACIÓN CON EL CLIENTE Y LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN**

Principales novedades de la reglamentación vigente.

1. Los requisitos para la restauración.
2. ¿Cómo disponer y mantener actualizada la información del etiquetado de los productos e ingredientes que suministran los proveedores?
3. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
4. ¿Cómo comprobar el etiquetado durante la recepción de mercancía?
5. ¿Cómo evitar o minimizar la contaminación cruzada en el área de cocina?
6. ¿Cómo informar a los consumidores de los alérgenos presentes en el producto?
7. ¿Cómo conocer e identificar los alérgenos potenciales?

Agencia de Desarrollo Local del Excmo. Ayuntamiento de Laredo

Avda. de España, nº 6. 39770. Laredo (Cantabria)

Teléfono: 942.61.27.78 Fax: 942.60.80.01

www.laredo.es adl@laredo.es

Firma 1 de 1

ROSARIO LOSA MARTINEZ 29/07/2021 ALCALDE/ISA

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Código Seguro de Validación 33e17784214e4863bc7dd9675bc01e99001

Url de validación <https://sedesimplicant01.simplificacloud.com/absis/idi/arx/diarxabsaweb/castellano/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=096>

Metadatos Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original







A.D.L.  
Laredo

**Excmo. Ayuntamiento de Laredo**  
Concejalía de Personal, Empleo, Promoción Económica,  
Relación con el Mundo de la Mar y Régimen Interior

Agencia de Desarrollo Local de Laredo

**CREACION DE CARTAS Y MENUS (HOTR025PO)**

1. INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DE RESTAURACIÓN
  - 1.1. DIFERENTES TIPOS DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN
  - 1.2. LA OFERTA DEPENDIENDO DE LA UBICACIÓN GEOGRÁFICA
2. CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS
  - 2.1. EL CONCEPTO GASTRONÓMICO
  - 2.2. DISEÑO E IMAGEN DE LA CARTA
  - 2.3. PASOS PARA LA ELABORACIÓN DE LA CARTA
  - 2.4. EL EQUILIBRIO ENTRE PLATOS
  - 2.5. LA COMPOSICIÓN DE MENÚS, DIETAS EQUILIBRADAS
  - 2.6. PLANIFICACIÓN DE MENÚS SEMANALES Y MENÚS DIARIOS.
  - 2.7. APROVECHAMIENTO DE PRODUCTOS.
3. CREACIÓN DE CARTAS DE VINOS Y MENÚS ESPECIALES.
  - 3.1. CLASIFICACIÓN DE LAS PRINCIPALES D.O. ESPAÑOLES E INTERNACIONALES
  - 3.2. COMPOSICIÓN DE UNA CARTA SENCILLA DE VINOS.
  - 3.3. ADAPTACIÓN DE LA CARTA DE VINOS AL CONCEPTO DEL MENÚ.
  - 3.4. ELABORACIÓN DE MENÚS ESPECIALES PARA EVENTOS.
4. ESTRATEGIAS PARA LA CREACIÓN DE UNA POLÍTICA DE PRECIOS
  - 4.1. FIJACIÓN DEL PRECIO DE VENTA
  - 4.2. LOS COSTES
  - 4.3. DETERMINACIÓN DE LOS COSTES
  - 4.4. VALOR DEL PRODUCTO EN LOS CLIENTES.
  - 4.5. LA COMPETENCIA.
5. INGENIERÍA DE MENÚS: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD
  - 5.1. MENÚ ENGINEERING. POPULARIDAD Y RENTABILIDAD DE LOS PLATOS
  - 5.2. ESCANDALLO O RENDIMIENTO DE UN PRODUCTO
  - 5.3. EL NEUROMÁRketing.

Firma 1 de 1  
ROSARIO LOSA MARTINEZ 29/07/2021 ALCALDE/SA

Agencia de Desarrollo Local del Excmo. Ayuntamiento de Laredo  
Avda. de España, nº 6. 39770. Laredo (Cantabria)  
Teléfono: 942.61.27.78 Fax: 942.60.80.01 www.laredo.es adl@laredo.es

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web		
Código Seguro de Validación	33e17784214e4863bc7dd9675bc01e99001	
Url de validación	<a href="https://sedesimplicant01.simplificacloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/castellano/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=096">https://sedesimplicant01.simplificacloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/castellano/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=096</a>	
Metadatos	Origen: Origen administración Estado de elaboración: Original	