



ÍNDICE DOCUMENTACIÓN VOLUNTARIOS

1- FICHA DE INSCRIPCIÓN

2- COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD.

3- AUTORIZACIÓN DATOS PERSONALES E USO DE IMAGEN

4- CÓDIGO DE CONDUCTA

5- COMPROMISO BUENAS PRÁCTICAS

6- ALBARÁN

7- PROTOCOLO DE LAVADO DE ENVASES



COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD DEL VOLUNTARIO-A

D/Doña:

Con DNI nº y domicilio en c/

..... de Provincia de

Se compromete con la Asociación REd ALIMENTA a lo siguiente:

1. No revelar a persona alguna la información referente a la que haya tenido acceso en el desempeño de sus funciones en la ASOCIACION, especialmente en lo referente a la identidad y datos de establecimientos donantes de excedentes alimenticios y de las familias beneficiarias, excepto en el caso de que ello sea necesario para dar debido cumplimiento a obligaciones del abajo firmante o de la entidad impuestas por las leyes o normas que resulten de aplicación, o sea requerido para ello por mandato de la autoridad competente con arreglo a Derecho.
2. Utilizar la información a que alude el apartado anterior únicamente en la forma que exija el desempeño de sus funciones en la ASOCIACION y no disponer de ella de ninguna otra forma o con otra finalidad.
3. No utilizar en forma alguna cualquier otra información que hubiese podido obtener prevaliéndose de su condición de voluntario/a de la ASOCIACION, y que no sea necesaria para el desempeño de sus funciones en la misma.
4. Cumplir, en el desarrollo de sus funciones en la ASOCIACION, la normativa vigente, nacional y comunitaria, relativa a la protección de datos de carácter personal y, en particular, la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre y disposiciones complementarias o cualquier otra norma que las sustituya en el futuro.
5. Cumplir los compromisos anteriores incluso después de extinguida, por cualquier causa, la relación que le une con la ASOCIACION.

Y para que surta plenos efectos, firmo la presente declaración

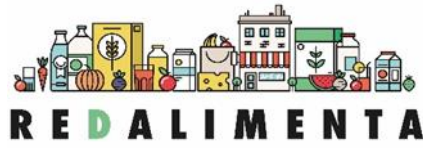
En Toledo a de..... de 20....

Nombre _____

Firmo la autorización de la que recibo copia:

De acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999 de protección de datos de carácter personal, le informamos que los datos personales recogidos en el contrato se incorporan a un fichero automatizado, cuyo responsable es RED ALIMENTA, para la gestión interna de la relación asociación-voluntariado y cedidos a las Administraciones Públicas y demás Organismos obligados por ley, (Compañías de Seguros...) en cumplimiento de la normativa laboral, de Prevención de Riesgos Laborales y Seguros.

El titular de los datos se compromete a comunicar por escrito cualquier modificación que se produzca en los datos aportados. Asimismo, autoriza expresamente al tratamiento de los datos de imagen obtenidos del interesado en el desarrollo de las actividades, entendiéndose prestado su consentimiento en tanto no comunique por escrito la revocación del mismo. Vd. tiene derecho en cualquier momento a acceder, rectificar o cancelar los datos e imágenes referentes a su persona, remitiendo su solicitud a sus responsables.



AUTORIZACIÓN DATOS PERSONALES E USO DE IMAGEN

Autoriza expresamente a la asociación REd ALIMENTA a lo siguiente:

DATOS PERSONALES

Autorizo y consiento expresamente a que la Asociación “REd ALIMENTA” pueda tratar mis datos personales para el adecuado funcionamiento de la organización en pro del buen servicio, para el tratamiento estadístico con fines de investigación y divulgación. Por su parte “REd ALIMENTA” se compromete a cuidar de la confidencialidad y secreto de los datos, a no cederlos ni venderlos ni permitir el acceso por parte de terceros, salvo en los casos que contempla la ley orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal. Asimismo se le informa de su derecho de acceso, rectificación, cancelación y oposición a/de sus datos.

USO DE IMAGEN

SI

NO

Autorizo a utilizar mi imagen obtenida en el desarrollo de las actividades relacionadas con REd ALIMENTA, y utilizarlas en cualquier tipo de formato y/o medio de difusión (papel, web, comunicaciones, video, etc...) de acuerdo con los fines de divulgación social de dicha asociación. Asimismo renuncio a pedir cualquier tipo de responsabilidad civil o penal por el mencionado uso por la presente aquí explícitamente consentida.

El abajo firmante se hace responsable frente a la ASOCIACION y frente a terceros de cualquier daño que pudiera derivarse para unos u otros del incumplimiento de los compromisos anteriores y resarcirá al mismo de las indemnizaciones, sanciones o reclamaciones que éste se vea obligado a satisfacer como consecuencia de dicho incumplimiento.

Y para que surta plenos efectos, firmo la presente declaración

En Toledo a.....de..... de 20....

Nombre _____

Firmo la autorización de la que recibo copia:



CÓDIGO DE CONDUCTA RED ALIMENTA

Como miembro de REd ALIMENTA me comprometo a:

- 1- Mantener la integridad y reputación de REd ALIMENTA garantizando que mi conducta profesional y personal es manifiestamente coherente con los valores y estándares de REd ALIMENTA.
- 2- Tratar a todas las personas con respeto y dignidad y cuestionar cualquier tipo de conducta inapropiada, informando de ésta a la asociación.
- 3- Realizaré mi trabajo y llevaré mi vida privada de modo que evite posibles conflictos de interés con la labor de REd ALIMENTA.
- 4- Seré responsable con el uso del material, equipos, información u otros recursos a los que tenga acceso con motivo de mi relación con REd ALIMENTA.
- 5- Protegeré la salud, la seguridad y bienestar de todos con los que me relacione y la mía propia.
- 6- Promoveré los derechos humanos, el medio ambiente y me opondré a las actividades con falta de ética.

Y para que surta plenos efectos, firmo la presente declaración

En Toledo ade..... de 20....

Nombre _____

Firmo la autorización de la que recibo copia:



COMPROMISO DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DE RED ALIMENTA

Yo NOMBRE Y APELLIDOS..... con DNI
..... como voluntario/a de la Asociación RED ALIMENTA me comprometo a:

- Cumplir las prácticas de higiene recogidas en la “GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA EL APROVECHAMIENTO SEGURO DE LA COMIDA EN LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN Y DEL COMERCIO MINORISTA”.
- Revisar periódicamente el estado de conservación del material utilizado para el desarrollo del proyecto e informar a la Asociación de posibles deterioros o roturas que se pudieran ocasionar.

Y para que surta plenos efectos, firmo la presente declaración

En Toledo ade..... de 20....

Nombre _____

Firmo la autorización de la que recibo copia:

De acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999 de protección de datos de carácter personal, le informamos que los datos personales recogidos en el contrato se incorporan a un fichero automatizado, cuyo responsable es Red Alimenta para la gestión interna de la relación asociación-voluntariado y cedidos a las Administraciones Públicas y demás Organismos obligados por ley, (Compañías de Seguros...) en cumplimiento de la normativa laboral, de Prevención de Riesgos Laborales y Seguros.

El titular de los datos se compromete a comunicar por escrito cualquier modificación que se produzca en los datos aportados. Asimismo, autoriza expresamente al tratamiento de los datos de imagen obtenidos del interesado en el desarrollo de las actividades, entendiéndose prestado su consentimiento en tanto no comunique por escrito la revocación del mismo. Vd. tiene derecho en cualquier momento a acceder, rectificar o cancelar los datos e imágenes referentes a su persona, remitiendo su solicitud a sus responsables.

ALBARÁN

CÓDIGO LOTE	FECHA	LOCAL	BENEF.	VOLUNT.																														
Códigos de envases:	.1	.2	.3 y	.4																														
Hora aproximada de:	Elaboración	Recogida	Entrega																															
Denominación de la comida/alimento:	Ingredientes:																																	
Destinatarios con problema de alergias o intolerancias (marcar una opción) Si: <input type="checkbox"/> No: <input type="checkbox"/> En caso positivo, marcar lo que proceda en el cuadro de la derecha →	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="border: none;">Cereales con gluten</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/></td> <td style="border: none;">Mostaza</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/></td> <td style="border: none;">Altramuces</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Crustáceos</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/></td> <td style="border: none;">Sulfitos</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/></td> <td style="border: none;">Frutos secos</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Huevos</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/></td> <td style="border: none;">Sésamo</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/></td> <td style="border: none;">Soja</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Pescado</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/></td> <td style="border: none;">Moluscos</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/></td> <td style="border: none;">Lactosa</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Cacahuetes</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/></td> <td style="border: none;">Apio</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/></td> <td colspan="2" style="border: none;"></td> </tr> </table>				Cereales con gluten	<input type="checkbox"/>	Mostaza	<input type="checkbox"/>	Altramuces	<input type="checkbox"/>	Crustáceos	<input type="checkbox"/>	Sulfitos	<input type="checkbox"/>	Frutos secos	<input type="checkbox"/>	Huevos	<input type="checkbox"/>	Sésamo	<input type="checkbox"/>	Soja	<input type="checkbox"/>	Pescado	<input type="checkbox"/>	Moluscos	<input type="checkbox"/>	Lactosa	<input type="checkbox"/>	Cacahuetes	<input type="checkbox"/>	Apio	<input type="checkbox"/>		
Cereales con gluten	<input type="checkbox"/>	Mostaza	<input type="checkbox"/>	Altramuces	<input type="checkbox"/>																													
Crustáceos	<input type="checkbox"/>	Sulfitos	<input type="checkbox"/>	Frutos secos	<input type="checkbox"/>																													
Huevos	<input type="checkbox"/>	Sésamo	<input type="checkbox"/>	Soja	<input type="checkbox"/>																													
Pescado	<input type="checkbox"/>	Moluscos	<input type="checkbox"/>	Lactosa	<input type="checkbox"/>																													
Cacahuetes	<input type="checkbox"/>	Apio	<input type="checkbox"/>																															
Información sobre preparación / conservación del alimento																																		
Fecha de elaboración: <ul style="list-style-type: none"> • Producto elaborado en el día <input type="checkbox"/> • Producto previamente congelado <input type="checkbox"/> • Alimento con huevo <input type="checkbox"/> 	<ul style="list-style-type: none"> • En caso de tratarse de un producto elaborado en el día, podrá conservarse refrigerado un máximo de 120 horas desde su elaboración. • En caso de haber sido previamente congelado no podrá volver a congelarse. • Los alimentos a base de huevo deberán consumirse en 24 horas. 																																	
Firma del establecimiento donante	Firma del voluntario		Firma del beneficiario																															

Se declara que desde el momento en que los voluntarios de la ASOCIACIÓN RED ALIMENTA recogen el excedente alimenticio, el establecimiento donante queda eximido de cualquier responsabilidad civil que pudiera derivarse de la actividad de la ASOCIACIÓN RED ALIMENTA de acuerdo con lo dispuesto en el contrato de seguro de RESPONSABILIDAD CIVIL entre la ASOCIACIÓN RED ALIMENTA Y REALE SEGUROS GENERALES, S.A.



PROTOCOLO LAVADO ENVASES

- Lavado con lavavajillas automático

- Lavado y desinfección manual de los envases
 1. Retirada de restos de alimentos o suciedad con un paño o papel.
 2. Lavado con agua caliente a unos 40º C y detergente.
 3. Enjuague con agua para eliminar el detergente.
 4. Desinfección por inmersión en:
 - a. Agua muy caliente a temperatura superior a 80º C durante 30 segundos.
 - b. Agua con hipoclorito sódico en una dosis de 100 ppm durante 30 segundos.
 5. Aclarado con agua corriente abundante en caso de haber realizado desinfección química.
 6. Secado al aire colocando los envases en posición vertical o boca abajo para su escurrido.
 7. Una vez perfectamente secos, los envases se guardarán en un lugar protegido o tapados hasta su próximo uso.

(Adaptado del manual: Manipulador de comidas preparadas, escrito por Manual Segura Beneyto y Pedro Varó Galván. Editorial club Universitario)