



# PROPUESTA DE PRESUPUESTO

IMcalidad nace en 2013, en Zamora, con la visión de ser una empresa de referencia en servicios de consultoría en el sector agroalimentario, dando soluciones mediante servicios innovadores y de calidad, a través de una relación basada en la confianza.

IMcalidad oferta además servicios de DDD, Certificación, Análisis y Formación, gracias al acuerdo de colaboración con empresas de reconocido prestigio tanto a nivel nacional como internacional. De esta forma consigue dar un servicio integral de la calidad en las empresas

Al frente de IMcalidad está Iván Martínez Martín, Ingeniero Técnico Agroalimentario por la universidad de Salamanca. Con amplia experiencia en el sector industrial, ha trabajado para empresas de alimentación líderes en España, como Sara Lee – Bimbo y Grupo Siro, en puestos tanto de producción como de calidad.

Para más información pueden visitar nuestra web **[www.imcalidad.com](http://www.imcalidad.com)**



# PROPUESTA DE PRESUPUESTO

## 1.-Cliente

**NOMBRE: FUNDACIÓN SECRETARIADO GITANO**

**NIF: G-83117374**

**DOMICILIO: AVDA. REQUEJO 24**

**C.P.: 49021**

**POBLACION: ZAMORA**

**PROVINCIA: ZAMORA**

**TLF.: 980 512 727**

**CONTACTO: CARMEN MARTIN**

**MAIL: carmen.martin@gitanos.org**

## 2.-Servicios Prestados

Se nos solicita la elaboración de un presupuesto para;

- Curso de “Operario de Industria Alimentaria”, adaptación del curso con certificado de profesionalidad *Operaciones auxiliares de la elaboración en la industria alimentaria*.

## 3.- Presupuesto

El Curso tendrá una duración de 74 horas divididas entre 22 horas teóricas, 40 horas de prácticas y 12 horas para visitas de empresas manufactureras de la provincia de Zamora.

Tanto el temario como la didáctica del curso estará adecuada a un alumnado de baja cualificación académica, priorizándose el contenido práctico sobre el teórico e incidiéndose en los requisitos que establece la industria para los operarios, seguridad, medio ambiente y prevención.



Mediante un acuerdo que deberá de firmarse con la Universidad de Salamanca (Escuela Politécnica Superior de Zamora), se podrán disponer de las instalaciones que esta última dispone, en las que se incluyen tanto aulas como laboratorios de tecnología de los alimentos, para el desarrollo de las prácticas contenidas en este curso.

### 3.1 Temario y Contenido:

		Teoría	Práctica	HORAS
<b>MODULO I: LA INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>				
	1.1. NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE, MEDIO AMBIENTE Y PRL 3 días x 2 horas (6 L) 1.1.1. Normas de Seguridad Alimentaria. Buenas Prácticas de Fabricación e Higiene. 1.1.2. Protección de Medio Ambiente 1.1.3. Normas de Prevención de Riesgos Laborales	6 h	-	14 h
	1.2. OPERACIONES BASICAS 1.2.1. La recepción 1.2.2. La elaboración y transformación 1.2.3. El envasado 1.2.4. La distribución	4 h	4 h	
<b>MODULO II: LA INDUSTRIA LACTEA</b>				
	2.1. Materias Primas; LA LECHE 2.2. Productos lácteos	3 h	-	12 h
	2.3. Prácticas 2.3.1. Preparación de la leche; almacenamiento y pasteurización. 2.3.2. Elaboración de yogures 2.3.3. Elaboración de quesos (fresco/curado)	-	9 h	
<b>MODULO III: LA INDUSTRIA CARNICA</b>				
	3.1. Materias Primas; LA CARNE 3.2. Productos cárnicos	3 h	-	12 h
	3.3. Prácticas 3.3.1. Elaboración de productos crudos curados; chorizo 3.3.2. Elaboración de productos cocinados; salchichas cocidas	-	9 h	
<b>MODULO IV: LA INDUSTRIA VINICOLA</b>				
	4.1. Materias Primas; LA UVA 4.2. El vino	2 h	-	8 h
	4.3. Prácticas 4.3.1. Elaboración de vino 4.3.2. Elaboración de destilados	-	6 h	
<b>MODULO V: LA INDUSTRIA CONSERVERA</b>				
	5.1. La industria conservera, procesos y productos.	1 h	-	4 h
	5.2. Prácticas 5.2.1. Elaboración de conservas	-	3 h	
<b>MODULO VI: LA INDUSTRIA DE LOS CEREALES</b>				
	6.1. Materias Primas; EL TRIGO y LA HARINA 6.2. Productos a base de cereales	3 h	-	12 h
	6.3. Prácticas 6.3.1. Elaboración de harina 6.3.2. Elaboración de pan 6.3.3. Elaboración de galletas	-	9 h	
<b>MÓDULO VII: VISITAS EMPRESA</b>		-	12 h	12 h



### 3.2 Diplomas y Cualificación:

Tras la finalización del curso, los alumnos dispondrán de las siguientes cualificaciones:

- Diploma acreditativo de aprovechamiento del curso, expedido y validado por IMcalidad y el Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Salamanca.
- Diploma acreditativo como Manipulador de los Alimentos expedido por IMcalidad y con una validez de tres años.

### 3.3 Presupuesto:

En el presente presupuesto se incluyen, costes de formación, material y seguro. Los costes derivados como desplazamientos correrán de cuenta del cliente.

- **Tres mil euros / 3000€<sup>1</sup>**

1) Total, incluido IVA materiales.

## 4.- Condiciones

- El presente presupuesto tiene una validez de tres meses, desde su presentación.
- Ambas partes se comprometen a la firma del contrato una vez aprobado este presupuesto.
- Todos los trabajos que queden fuera del presente presupuesto se facturarán aparte, al coste de 25€/h y 0,28€/km. Se tomará como punto de referencia Zamora capital.



## 5.-Aprobación del Presupuesto

Dña. María del Mar Fresno García, con DNI 9769636H y en representación de la Fundación Secretariado Gitano Castilla y León, apruebo el presente presupuesto PR1607/15 y las condiciones que en él se manifiestan.

Firma: María del Mar Fresno García

Cargo: Directora Territorial de la FSG en Castilla y León

Iván Martínez Martín

71013125G

Zamora a 30 de Agosto de 2016

Zamora a 30 de Julio de 2016