

CURSO EN GESTIÓN Y CALIDAD DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y COMERCIAL



Actualmente los servicios de restauración, tanto comercial como colectiva comportan un volumen empresarial muy importante, que genera el 7,6% de la actividad económica en nuestro país.

La calidad es un aspecto que debe ser garantizado en esta actividad profesional, englobando la atención al cliente, la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y la gestión de proveedores.

Cada uno de estos apartados se ha convertido asimismo en un nicho de ocupación de las áreas de restauración colectiva y comercial: la mejora y el plus de calidad que da una buena gestión, teniendo en cuenta la atención al cliente específico y la sostenibilidad, pueden resultar el factor diferencial en un establecimiento o empresa de restauración.

Objetivos

Capacitar al gestor interno para el diseño de los procesos productivos y la gestión de proveedores y materia prima con tal de garantizar el cumplimiento de los requisitos de calidad, la adecuación a segmentos poblacionales con necesidades alimentarias específicas y la aplicación de criterios de seguridad alimentaria, velando por la buena imagen del establecimiento, dominando los mecanismos preventivos, de intervención y las redes de comunicación y aportando valores de responsabilidad social a la actividad empresarial.

Destinatarios

- Directivos, gerentes y responsables de empresas de restauración convencional y colectiva
- Responsables y técnicos de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Alumnos y Grado en Dirección Hotelera, Turismo y/o Restauración
- Profesionales del ámbito de la hostelería y la restauración

Programa del curso

Este curso se imparte en modalidad presencial.

Se puede realizar el global del curso o inscribirse a los módulos por separado, según vuestro interés.

Temario:

- **MÓDULO 1: Gestión de Proveedores y Clientes**

- Tipo de proveedores y subcontratos
- Relación con los proveedores y proveedores críticos
- Criterios de homologación
- Trabajo práctico: selección de proveedores
- Seguimiento de los proveedores. Criterios de evaluación
- Gestión de incidencias
- Herramientas de evaluación de satisfacción del cliente

Fechas y horario: 20/10/17 (16:00-20:00), 21/10/17 (9:00-13:00) y 27/10/17 (16:00-20:00)

Docentes: Julio Roldán, Iván Ludeña e Isabel Doys

- **MÓDULO 2: Gestión de cocina en colectividades**

- Introducción a la restauración colectiva
- Cocinar en instalaciones ajenas: cliente, contrato y responsabilidades
- Necesidades dietéticas: menú basal y derivaciones
- Gestión de la Seguridad Alimentaria según tipo de usuario
- Principales ejemplos de gestión de colectividades: hospitalaria, sociosanitaria, escolar, centros de justicia, cocinas centrales y transporte, comedores laborales y universitarios
- Trabajo práctico: compaginar la gestión con las necesidades del cliente

Docentes: Lluís Julià, Ana Pinilla y Ángela Ortín

Fechas y horario: 28/10/17 (9:00-13:00), 03/11/17 (16:00-20:00) y 04/11/17 (9:00-13:00)

- **MÓDULO 3: Platos libres de gluten u otros alérgenos**

- Introducción: consumidores alérgicos e intolerantes y normativa
- Gestión de la materia prima y control del almacenamiento
- Elaboración de platos libres de alérgenos
- Sellos y certificaciones
- Elaboración de un menú libre de alérgenos

Docentes: Ángela Ortín y Ana Pinilla

Fechas y horario: 10/11/17 (16:00-20:00), 11/11/17 (9:00-13:00) y 17/11/17 (16:00-20:00)

- **MÓDULO 4: Restauración sostenible**

- Introducción a la Restauración Sostenible: ¿moda o nuevo modelo de gestión?
- Alimentos y bebidas sostenibles
- Material de un solo uso y otros
- Limpieza ecológica
- Gestión de los residuos
- Gestión eficiente del agua
- Eficiencia energética y energía responsable
- Planificación y diseño de restaurantes sostenibles
- Menú saludable y sostenible
- Certificaciones de sostenibilidad ambiental

Docentes: Isabel Coderch, Ricard Jornet, Yolanda Sala y Jordi Montañés

Fechas y horario: 28/10/17 (9:00-13:00), 03/11/17 (16:00-20:00) y 04/11/17 (9:00-13:00)

Para la obtención del título del Curso de Especialización por la UAB se debe realizar un proyecto a presentar con fecha límite 20 de enero de 2018.

En caso de no realización del proyecto o de inscripción a módulos específicos se hará entrega de un certificado de asistencia.

Lugar de realización

Edificio Blanco
Campus de la UAB
08193 Bellaterra
Barcelona

Precios

- 580€
- 522€ para alumnos y ex-alumnos de la UAB o la EPSI

En caso de inscribirse a módulos individuales: 160€ por módulo

[Pincha aquí para inscripción](#)

Para más información contacta con nosotros:

formacio.continuada.fuab@uab.cat

o al 93 592 97 10

También puedes solicitar una sesión informativa personalizada.