



© www.cateringcaminodesantiago.com

## La UAB lanza un curso de gestión de la calidad en colectividades, dirigido a profesionales

26-09-2017

**La Universitat Autònoma de Barcelona ha creado el nuevo curso 'Gestión y calidad en restauración colectiva y comercial'; un título pensado para responder a las necesidades profesionales del sector respecto a la calidad en su más amplia acepción. Gracias a un acuerdo con nuestra revista, la universidad ofrece un descuento de 60 € a todos aquellos alumnos que se matriculen a través de nuestro portal.**

El próximo 20 de octubre dará comienzo el curso 'Gestión y calidad en restauración colectiva y comercial', organizado por la Escuela de Turismo y Dirección Hotelera de la UAB. El objetivo principal de la nueva titulación es el de capacitar a los gestores de las empresas para el diseño de los procesos productivos y la gestión de proveedores y materias primas, para garantizar el cumplimiento de los requerimientos de calidad. El programa incluye el análisis de temas como la adecuación de la oferta a segmentos poblacionales con necesidades alimenticias específicas; la aplicación de criterios seguridad alimentaria; buena imagen del establecimiento... e incluye además, formación específica para saber cómo dominar los mecanismos preventivos, de intervención y las redes de comunicación, aportando valores de responsabilidad social en la actividad empresarial.

Actualmente los servicios de restauración, tanto comercial como colectiva, conllevan un volumen de actividad económica y empresarial muy importante, que genera el 7,6% de la actividad económica de nuestro país. La calidad en general es un aspecto que debe ser garantizado en esta actividad profesional, así como otros aspectos como la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y la trazabilidad.

Cada uno de estos apartados se ha convertido, al mismo tiempo, en un nicho de empleo en los sectores tanto de la restauración colectiva como en la comercial, por dos motivos fundamentales:

1. La mejora y el plus de calidad puede resultar un factor diferencial en un establecimiento de restauración.
2. La mejora en la gestión de costes ajustando oferta y demanda de proveedores.

El curso es presencial (campus de Bellaterra, Barcelona), tiene una duración de un año y se presenta en un formato modular, que incluye cuatro bloques diferenciados:

- Gestión de proveedores y clientes.
- Gestión de cocina en colectividades.
- Platos sin gluten u otros alérgenos.
- Restauración sostenible.

El curso 'Gestión y calidad en restauración colectiva y comercial' está dirigido a directivos, jefes y responsables de la restauración colectiva y comercial; técnicos de calidad y seguridad de ambos sectores; alumnos del grado de dirección hotelera; y a profesionales del ámbito del turismo y dirección hotelera y / o profesionales de sectores vinculados. Las plazas están limitadas a 30 personas.

Si os inscribís a través de [www.restauracioncolectiva.com](http://www.restauracioncolectiva.com) obtendréis un descuento de 60 € sobre el precio de la matrícula (520 € en lugar de los 580 €). Podéis mandar un mail a [formacio.continuada.fuab@uab.cat](mailto:formacio.continuada.fuab@uab.cat), especificando en el asunto: **Gestión y calidad en colectividades**.

– Para más información: 'Gestión y calidad en restauración colectiva y comercial'.

– Descárgate la información en .pdf.

### Noticias Relacionadas

- La Complutense de Madrid apuesta por la nutrición y la gastronomía con un título propio
- Formación especializada en restauración social y colectiva para dietistas-nutricionistas
- La Escuela de Hostelería de Sevilla crea un título de dirección y gestión para colectividades
- Seminario web gratuito sobre alimentación saludable y sostenible en hospitales
- Descuento para los lectores de RC que cursen el máster en seguridad alimentaria de la UAB