

CURS DE FORMACIÓ CONTINUADA

FITXA DEL CURS

Organitza: Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (CoDiNuCat).

Títol: Direcció i gestió en restauració col·lectiva per Dietistes-Nutricionistes.

Destinataris: Col·legiades i col·legiats del CoDiNuCat.

Dates:

- Divendres, 5 d'abril de 2024
- Dissabte, 6 d'abril de 2024
- Divendres, 3 de maig de 2024
- Dissabte, 4 de maig de 2024
- Divendres, 17 de maig de 2024
- Divendres, 31 de maig de 2024
- Dissabte, 1 de juny de 2024
- Dissabte, 15 de juny de 2024

Horari: 30 hores

- Divendres de 17 a 20:40 h
- Dissabtes de 9 a 13:30 h

Lloc: Formació en línia.

Format: Teoria més pràctica amb exemples i situacions reals.

CoDiNuCat- Col·legi Dietistes-Nutricionistes de Catalunya
Via Laietana, 38, 1r 1a – 08003 Barcelona Tel. +34 93 010 62 48
administracio@codinuocat.cat

Objectius generals:

Capacitar al dietista-nutricionista en la restauració col·lectiva saludable, sostenible i adaptada a les necessitats d'individus, de l'empresa i de les col·lectivitats en general.

Objectius específics:

- ✓ Conèixer els diferents aspectes que condicionen la viabilitat del disseny de les instal·lacions, equipament i mètodes de producció.
- ✓ Liderar els processos d'innovació tecnològica i millor dels sistemes de producció d'aliments i complements alimentaris.
- ✓ Capacitat per analitzar, intervenir i dissenyar processos combinats en la producció d'aliments per a potenciar i rendibilitzar el procés tecnològic i / o millorar la qualitat.
- ✓ Capacitat per a l'organització, planificació i presentació de projectes en l'àmbit de l'alimentació i la salut.
- ✓ Ser capaços d'analitzar i valorar les diferències existents en el disseny dels serveis de restauració col·lectiva.
- ✓ Proporcionar al col·lectiu els coneixements preventius bàsics per poder portar a terme la seva activitat de forma segura tant pel producte final com per la seva pròpia seguretat
- ✓ Formar al personal sobre aspectes de dietètica imprescindibles per tal de capacitar el personal per a la seva tasca diària.
- ✓ Proporcionar al col·lectiu dels coneixements bàsics sobre els ingredients al·lèrgens i les eines necessàries per evitar el seu consum per part d'una persona al·lèrgica.
- ✓ Transmetre la política i els principis mediambientals de l'organització al personal i promoure les bones pràctiques a la cuina i cafeteries.

Equip Docent:

- ✓ SANDRA GOMEZ PIMPOLLO
- Biòloga

CoDiNuCat- Col·legi Dietistes-Nutricionistes de Catalunya
Via Laietana, 38, 1r 1a – 08003 Barcelona Tel. +34 93 010 62 48

administracio@codinucac.cat

_ consultor i formador freelance, realitzant Direcció de Projectes a través de la figura de ínterim-*manager i directora-fundadora de Alimentconsulting, empresa de consultoria de qualitat i seguretat alimentària, dirigida al sector de l'alimentació, restauració i col·lectivitats.

- ✓ ALBA LAHOZ ROJAS
 - Dietista-Nutricionista
 - Màster en Seguretat alimentaria
 - Máster en Dirección Hotelera y de Restauración. CETT.

- ✓ INES NAVARRO BLANCH
 - Dietista-Nutricionista
 - Consultora i assessorament en sector de les col·lectivitats.
 - Professora de la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut de la UB .

- ✓ MÍRIAM UBACH PELLICER
 - Dietista-Nutricionista
 - Experta en el sector de la restauració escolar.

- ✓ DOMINGO MURILLO SÁNCHEZ
 - Cuiner
 - Expert en el sector de les Col·lectivitats.
 - Director àrea tècnica i operacional de l'empresa Apetito-arqués.

Aspectes a tenir en compte:

- 1- La sala estarà oberta 15 minuts abans de la formació.
- 2- És molt important posar el nom complet (nom i cognoms).
- 3- Per qualsevol incidència podeu contactar amb formacio@codinucat.cat.

CoDiNuCat- Col·legi Dietistes-Nutricionistes de Catalunya
Via Laietana, 38, 1r 1a – 08003 Barcelona Tel. +34 93 010 62 48

administracio@codinucat.cat

Unitat competència vinculada: MRR_HOTR_UC1097_3 - Dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració.

PROGRAMA

MÒDUL 1. Introducció a la restauració col·lectiva

- 1.1. Definició
- 1.2. Diferències entre la restauració col·lectiva i comercial
- 1.3. Evolució i canvis en el sector de la restauració col·lectiva

MÒDUL 2. Serveis i sistemes de producció

- 2.1. Definició
- 2.2. Diferències entre producte i serveis
- 2.3. Producció de serveis o servucció: Elements del procés
 - Suport físic, mà d'obra, client...
 - Diferències amb la fabricació del producte.
 - Avaluació de la Servucció
- 2.4. El disseny dels serveis: tipus, etapes, mètodes de línia de producció d'autoservei, d'atenció.
 - Per sistemes de producció. (línia freda, calenta, mixta..)
 - Per sistemes de distribució: (In situ, transportat...).

CoDiNuCat- Col·legi Dietistes-Nutricionistes de Catalunya
Via Laietana, 38, 1r 1a – 08003 Barcelona Tel. +34 93 010 62 48

administracio@codinucac.cat

- Variacions del tipus de servei segons tipologia de client.
- Etapes. Elaboració d'una oferta de servei per a col·lectivitats.

2.5. Reenginyeria de processos

2.6. Estratègia d'operacions i estratègia de serveis.

- Control del contracte
- Requisits de clients i el seu control.
- Satisfacció del client.
- Incidències recurrents.

2.7. Personal de servei

- Organigrama (real & ideal).
- Posicions.
- Responsabilitats i funcions.
- Conveni

2.8. El client

- Entitat pública
- Entitat privada

...

MÒDUL 3. Cuina.

3.1. Circuits en cuines. Zones i dotacions bàsiques.

- Circuit de matèries primeres...
- Circuit de persones
- Circuit d'informació

CoDiNuCat- Col·legi Dietistes-Nutricionistes de Catalunya
Via Laietana, 38, 1r 1a – 08003 Barcelona Tel. +34 93 010 62 48

administracio@codinucac.cat

- Magatzems
- Sales de preparacions
- Cuina

....

3.2. Disseny de cuines: càlcul de dimensions, definició de circuits i zones

3.3. Tipologia de maquinària i estris per a la producció.

- Elements de cocció
- Elements d'abatiment.
- Elements de distribució.

3.5. Noves tecnologies i tendències aplicables en restauració col·lectiva

- Disseny de cuines. Exemples d'èxit.

MÒDUL 4. Menús

4.1. Planificació i disseny.

- Planificacions, disseny, freqüències de consum. (etapes, models, clients ...).

4.2. Guies d'alimentació en diferents grups de població.

- Quines trobem, quines s'adapten a la realitat i casuística de cada model de cuina i servei.

4.3 Al·lèrgies i intoleràncies i fitxes tècniques.

CoDiNuCat- Col·legi Dietistes-Nutricionistes de Catalunya
Via Laietana, 38, 1r 1a – 08003 Barcelona Tel. +34 93 010 62 48

administracio@codinucats.cat

- Per model de servei, client
- Per requisit de contracte, per legalitat, per exigència de client.

4.4. Control de costos.

- Escandalls i excedents.
- Escandalls de compra
- Efectivitat en compra, com, què i quan comprar.

4.5. Nomenclatura de les dietes hospitalàries.

- Magnitud de la complexitat
- Quantes en tenim
- Nomenclatura, per què?
- derivacions i nomenclatures.
- Diferència entre els diferents hospitals i la seva gestió.
- Com les podem agrupar i per què.

4.6. Formació en textures modificades

- Definició i concepte
- Casos reals de dietes amb textura modificada.
- Aspectes a considerar.
- Tecnologia.

MÒDUL 5. Gestió i formació

5.1. Introducció

5.2. Gestió de personal/RRHH

- Gestió de les competències

CoDiNuCat- Col·legi Dietistes-Nutricionistes de Catalunya
Via Laietana, 38, 1r 1a – 08003 Barcelona Tel. +34 93 010 62 48

administracio@codinucac.cat

- PRL+ APPCC

5.3. Gestió de compres, qualitat i costos.

- Fitxes de proveïdors

- Auditories.

- Requisits de registres sanitaris.

- Exemples de pèrdues de rentabilitat.

5.4. Gestió d'inventaris

5.5. Gestió de proveïdors

5.6. APPCC.

- Prerequisits.

- APPCC

5.7. Educació en higiene i seguretat alimentària.

- Bones pràctiques.

5.8. Bones pràctiques en la manipulació d'aliments

5.9. Certificacions de Qualitat, Sostenibilitat i Salut, entre d'altres, a les que podria optar el servei d'alimentació.

5.10. Seguretat alimentària i gestió de derivacions

AVALUACIÓ/PROVA FINAL

MÒDUL 4: ECONOMIA VERDA I SOSTENIBILITAT

1. Gestió mediambiental

- Normativa aplicable.

2. Recollida selectiva de residus.

CoDiNuCat- Col·legi Dietistes-Nutricionistes de Catalunya
Via Laietana, 38, 1r 1a – 08003 Barcelona Tel. +34 93 010 62 48

administracio@codinucac.cat

- Normativa
- 3. Residus perillosos
- 4. Racionalització del consum, proximitat i temporada
- Guies de malbaratament (hospital, escoles, residències, geriàtrics)
- Llei.
- 5. Efectes sobre el medi ambient

CoDiNuCat- Col·legi Dietistes-Nutricionistes de Catalunya
Via Laietana, 38, 1r 1a – 08003 Barcelona Tel. +34 93 010 62 48
administracio@codinucac.cat