

- **Isabel Doys Llorca:** Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Consultora en calidad y seguridad alimentaria y directora Normatfood.
- **Luis Julià Boronat :** Diplomado en Turismo y Postgrado en Gestión Financiera. Key Account Manager en Grupo Serhs.
- **Angela Ortín Ruiz:** Licenciada en Veterinaria y Postgrado en Seguridad Alimentaria. Responsable de Seguridad Alimentaria a Grupo Ciece.
- **Isabel Coderech:** Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Consultora en restauración sostenible y directora de **Te lo Sirven Verde**.
- **Jean Claude Aranea:** Profesor de prácticas de hostelería en la EUTDH/UAB.

## Programa del curso

- Gestión de proveedores y clientes (1,5 ECTS).
- Dirección de operaciones en restauración colectiva (1,5 ECTS).
- Elaboración de platos libres de gluten y otros alérgenos (1,5 ECTS).

\* Opción de matrícula modular para cada una de las asignaturas.

**FUABformació**  
Escola Universitària de  
**Turisme i Direcció Hotelera**  
Edifici Blanc, Campus de la Universitat  
Autònoma de Barcelona  
08193 Bellaterra (Barcelona)  
Tel. +34 935 92 97 10  
formacio.continuada.fuab@uab.cat  
www.uab.cat/turisme-direccio-hotelera

**147**

universidad del mundo

**RANKING TIMES  
HIGHER EDUCATION**  
2017 - 2018

# Curso en Dirección y Gestión de la Restauración Colectiva y Comercial

Online en español

Universitat Autònoma  
de Barcelona



# Curso en Dirección y Gestión de la Restauración Colectiva y Comercial Online en español *Formación universitaria con certificado de aprovechamiento por la UAB*

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 alimentaria** es un aspecto que debe ser garantizado en esta actividad profesional, así como también 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 mercado en las áreas de Restauración Colectiva y de la Restauración Comercial donde:

- **La mejora y el plus de calidad puede resultar el factor diferencial en un establecimiento alimentario.**

- **La mejora en la gestión de costes ajustando oferta y demanda de proveedores.**
- **Las nuevas salidas profesionales en el sector de la restauración.**

## Perfil de acceso

Este programa va dirigido:

- Profesionales de ámbito del turismo y dirección hotelera y / o profesionales de sectores vinculados.
- Directivos, jefes y responsables de la restauración colectiva y comercial.
- Técnicos de la calidad y la seguridad de la restauración colectiva y comercial.
- Responsables de compras de empresas de restauración.
- Alumnos en el grado en dirección hotelera.

Modalidad	Online
Créditos	10 Ects
Durada	2 meses
Inicio	Del 22 de octubre al 21 de diciembre de 2018
Idioma	Lengua castellana (100%)
Precio	780€. Precio especial de 650€ para alumnos y ex-alumnos de la EUTDH
Preinscripción	Abierta en el web <a href="http://www.uab.cat/turismo-direccion-hoteler">www.uab.cat/turismo-direccion-hoteler</a>
Coordinadores	<b>Àngela Ortín Ruiz:</b> Licenciada en Veterinaria y Postgrado en Seguridad Alimentaria. Responsable de Seguridad Alimentaria a Grupo Clece.

## Objetivos formativos

- Capacitar al gestor interno en el diseño de los procesos productivos y la gestión de proveedores y materias primas para garantizar el cumplimiento de los requerimientos de calidad, adecuación a segmentos, poblaciónes con necesidades alimenticias específicas, aplicación de criterios de seguridad alimentaria actuales, velar por la buena imagen del establecimiento, así como dominar los mecanismos preventivos, de intervención y las redes de comunicación, aportando valores de responsabilidad social a la actividad empresarial.
  - Desarrollar los conocimientos para:
    - Gestionar una cocina colectiva o comercial con una correcta comprensión de los procesos de conservación, transformación, transporte y almacenamiento adecuados para los alimentos elaborados.
    - Identificar los servicios principales e incorporar la gestión de los elementos diferenciales.
    - Entender los factores clave de la relación con los clientes, la dietética y la seguridad alimentaria.
  - Gestionar y elegir los proveedores en base al binomio calidad / precio y otras variables (seguimiento del servicio y producto que nos suministran).
  - Integrar y elaborar oferta gastronómica de productos sin gluten u otros alérgenos (cumpliendo la normativa relativa a la seguridad y calidad).
  - Conocer las herramientas para hacer que un establecimiento o empresa de restauración sea más sostenible y las ventajas de ello.
  - Diseñar un plan de gestión de la calidad y de la gestión medioambiental de la empresa alimentaria.
  - Identificar, evaluar e intervenir para la mejora de procesos de una empresa alimentaria (técnicos, gestión empresarial y de mercado).
- ## Metodología
- Cada módulo tendrá un valor máximo de 100 puntos, obtenidos mediante:
- Realización de un trabajo de campo en cada módulo y ejercicios planteados por el docente asignado (50%).
  - Participación en los foros de discusión (50%).