



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

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

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

La calidad alimentaria es un aspecto que ha de garantizarse en esta industria, así como también la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y la trazabilidad. Cada uno de estos apartados se ha convertido, al mismo tiempo, en un nicho de ocupación de las áreas de restauración colectiva y de la restauración comercial, donde se prima:

- La mejora y el plus de calidad, que pueden resultar factores diferenciales en un establecimiento alimentario.
- La optimización en la gestión de costes, ajustando la oferta y la demanda de proveedores.
- Las nuevas salidas profesionales en el sector de la restauración.

## Objetivos

- Capacitar al gestor interno para el diseño de procesos productivos y la gestión de proveedores y materias primas para garantizar el cumplimiento de los requerimientos de calidad.
- Preparar al alumno para gestionar de manera adecuada los servicios de restauración colectiva y comercial, así como crear un ecosistema de gestión que integre a clientes, producción y proveedores.
- Aplicar un sistema de gestión de la calidad, la seguridad, la sostenibilidad y la responsabilidad en esta actividad profesional.

## Metodología

La docencia en clase se complementará con un bloque práctico con visitas a centros de producción y cocinas centrales.

## Perfil de ingreso

Este curso va dirigido a:

- Profesionales del ámbito del turismo y dirección hotelera y/o profesionales de sectores vinculados.
- Directivos, jefes y responsables de la restauración colectiva y comercial.
- Técnicos de calidad y seguridad de la restauración colectiva y comercial.
- Responsables de compras de empresas de restauración.
- Graduados y alumnos del Grado en Dirección Hotelera.

## Programa del curso

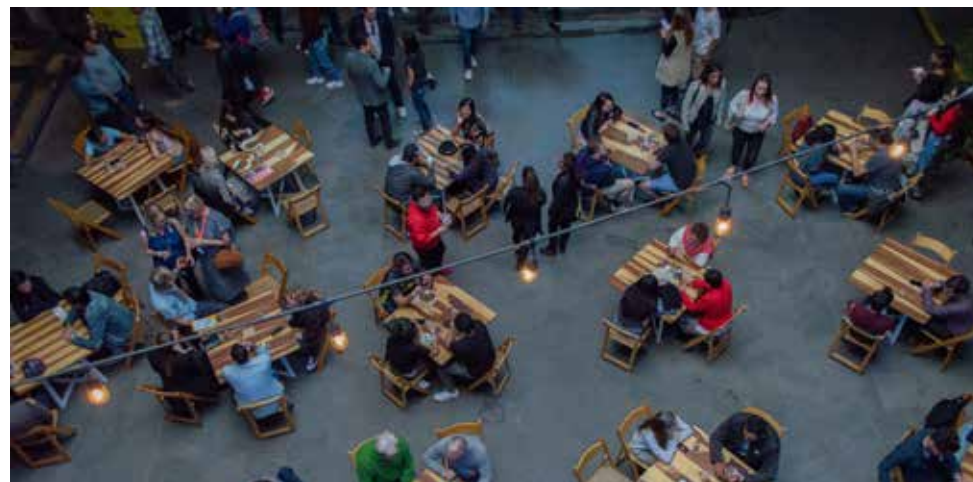
---

|  |     |
|--|-----|
| <i>Gestión de proveedores y clientes</i>   | M.1 |
| <i>Gestión de cocina en colectividades</i> | M.2 |
| <i>Platos sin gluten u otros alérgenos</i> | M.3 |
| <i>Restauración sostenible</i>             | M.4 |

---

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

---



## Información general

**Titulación:** certificado de aprovechamiento del Curso en Gestión y Calidad de la Restauración Colectiva y Comercial.

**Modalidad:** presencial.

**Créditos:** 6 ECTS.

**Horario:** viernes de 16h a 20h y sábados de 9h a 13h.

**Idioma:** castellano (50%) y catalán (50%).

**Precio:** 580€. 520€ para alumnos y alumni FUABformació.

**Lugar:** Escuela de Turismo y Dirección Hotelera, Campus UAB, Bellaterra (Barcelona).

**Preinscripción:** consultar en [www.uab.cat/turismo-direccion-hotelera](http://www.uab.cat/turismo-direccion-hotelera)

## Información complementaria

- Formación in Company.
- **Formación bonificable** en la Fundación Tripartita (FUNDAE).
- **Plazas limitadas.**



## Salidas profesionales

- Técnicos de calidad y seguridad alimentaria de empresas de restauración.
- Jefes de cocina y chefs ejecutivos.
- Responsables de sistemas de calidad, seguridad alimentaria, sostenibilidad y medioambiente en industrias de la restauración colectiva y comercial.
- Responsables de establecimientos de restauración comercial y colectiva.
- Responsables de servicios de restauración y cadenas de distribución agroalimentarias.

## Coordinación

**Àngela Ortín**

Licenciada en Veterinaria y Máster en Seguridad Alimentaria.



### FUABformació

Escuela de Turismo y Dirección Hotelera  
Edificio Blanc, Campus de la Universitat  
Autònoma de Barcelona  
08193 Bellaterra (Barcelona)  
Tel. +34 93 592 97 10  
formacio.continuada.fuab@uab.cat  
www.uab.cat/turismo-direccion-hotelera