



CURS MONOGRÀFIC

Realitats de la restauració col·lectiva en el marc econòmic-social i legislatiu actual

Coordinació: Dra. Carmen Ferrer.
Farmacèutica.

Calendari:

Divendres 4 de març de 15 a 20h
Dissabte 5 de març de 9 a 14h
Divendres 11 de març de 15 a 20h
Dissabte 12 de març de 9 a 14h
Dimecres 16 de març de 17.30 a 19h

Crèdits ECTS: 1 (25h)

Preu:

Inscripció general: 135 euros
Inscripció estudiants, alumni i col·legiats CODINUCAT: 110 euros

Places: 35

Lloc:

Facultat de Ciències de la Salut
Blanquerna-URL (c. Padilla, 326-332. 08025 Barcelona).

Presentació

Els canvis econòmics i socials produïts en els últims anys han determinat que gran part de la població hagi de realitzar algun dels àpats fora de la llar. Aquest fet influeix de manera considerable en els hàbits alimentaris i en els sistemes de producció d'aliments. En aquest context s'inclouen les empreses de Restauració Col·lectiva, en les quals la finalitat mercantil i social està destinada a satisfer aquesta demanda.

Segons la definició d'EFAT-FERCO (Federació Europea dels sindicats dels sectors d'Alimentació, Agricultura i Turisme- Federació Europea de la Restauració Col·lectiva Contractada), podem considerar aquestes empreses com a proveïdores de serveis. La seva activitat consisteix a preparar i distribuir menjars per a persones que treballen i/o viuen en comunitats, empreses públiques i privades, administracions, escoles bressol, col·legis, hospitals, residències de la tercera edat, presons, casernes, etc.

Objectius

- Proporcionar coneixements científics, teòrics i pràctics per obtenir una formació específica en el disseny, l'organització i la gestió de serveis d'alimentació.
- Saber aplicar la legislació alimentària vigent en temes de seguretat alimentària.

Programa

Unitat 1: Relació entre el disseny de les instal·lacions i la seguretat alimentària

Unitat 2: Marc teòric i realitats de la restauració col·lectiva

Unitat 3: Reptes dels gestors de restauració col·lectiva front a la normativa vigent en seguretat alimentària

Unitat 4: La inspecció oficial front la realitat de les instal·lacions de restauració col·lectiva

Professorat

Carmen Ferrer. Doctora en Farmàcia. Professora de la Facultat de Ciències de la Salut Blanquerna-URL.

Yolanda Sala. Dietista-nutricionista, especialista en restauració col·lectiva.

Jordi Montañés. Arquitecte especialista en eco-sostenibilitat.

Jaume Arqués. Conseller-delegat. Càtering ARCASA.

Inés Navarro. Dietista-nutricionista. Cap de dietètica. ARCASA.

Txus Tolosa. Veterinària. Inspectora del Servei Salut Pública. Generalitat de Catalunya.

Certificat d'assistència

Els participants al curs rebran un certificat d'assistència (es requereix una assistència igual o superior al 80% de les sessions).

Procés d'inscripció

1) Cal enviar un email al Servei d'Informació i Orientació a l'Estudiant (SIOE) fent constar a l'assumpte el nom del curs i en el cos del missatge: Nom, Cognoms i DNI, i si sou estudiants o *alumni* de Blanquerna o col·legiats CODINUCAT. El termini de la sol·licitud finalitza el 2 de març de 2016.

Documentació que cal adjuntar:

-DNI*

-Títol o resguard*

*Documents escanejats a dues cares.

2) El SIOE contactarà amb els interessats per informar de com es gestiona el pagament del curs i formalitzar la inscripció.

Les places són limitades i s'atorgaran per rigorós ordre preinscripció.

Facultat de Ciències de la Salut Blanquerna-URL
Servei d'Informació i Orientació a l'Estudiant (SIOE)
bsalutsioeinfo@blanquerna.edu
t. 93 253 31 27
www.blanquerna.edu

 **Blanquerna**
UNIVERSITAT RAMON LLULL

 **Aristos
Campus
Mundus**

**Campus
Excel·lència
Internacional**