

P



Jornadas y seminarios presenciales

Solicitada la acreditación por la Comisión de Formación Continuada de Navarra del Sistema de Acreditación de la Formación Continuada de las profesiones sanitarias en el Sistema nacional de Salud.

Curso organizado por la Academia Española de Nutrición y Dietética y Nutrinfo, con el aval del Consejo General de Dietistas-Nutricionistas de España.

Este curso cuenta con un **descuento especial** en su matrícula para los miembros de la Academia.

EL PAPEL DEL DIETISTA NUTRICIONISTA EN RESTAURACIÓN COLECTIVA

El plato completo a tu formación

¡Apúntate!

DIRECCIÓN ACADÉMICA

Izaskun Gaubeka - Jefa de Area sanidad y social Pais Vasco en Serunion S.A
José Ignacio Gil de Sola Díaz - CEO de Nutrición y Cocina Asesores S.L
Laura Soler - Responsable Operacional en Blen 13 S.L.

PROFESORADO DEL CURSO

Izaskun Gaubeka - Jefa de Area sanidad y social Pais Vasco en Serunion S.A
José Ignacio Gil de Sola Díaz - CEO de Nutrición y Cocina Asesores S.L
Laura Soler - Responsable Operacional en Blen 13 S.L.

OBJETIVOS DEL CURSO

OBJETIVOS GENERALES

Iniciar al dietista nutricionista en la especialización de la restauración colectiva.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Introducir al dietista nutricionista sobre:
- Bases sobre seguridad alimentaria.
- Adecuación de menús a colectividades.
- Sistemas de trabajo.
- Cocina y gastronomía para restauración colectiva.

PRESENTACIÓN DEL CURSO

Es necesario que el nutricionista tenga herramientas de trabajo y nociones básicas para la elaboración, revisión y supervisión de la producción de alimentos en un establecimiento de restauración colectiva.

PERTINENCIA DE LA ACTIVIDAD, ¿POR QUÉ SE HA DECIDIDO HACER ESTE CURSO?

En la actualidad la restauración colectiva es un campo en auge y nuestra formación según salimos de las universidades en este ámbito es muy limitada por la inmensa complejidad del sector.

El curso nace con la idea de enseñar a los dietista-nutricionistas diferentes herramientas de trabajo y nociones básicas para la elaborar, revisar y supervisar la producción en un establecimiento de restauración colectiva. Y a la vez ilustrar varias situaciones que se pueden aparecer en este sector e instruir cómo enfrentarse a ellas aplicando diferentes metodologías de trabajo.

A raíz del pre-taller "Abordaje de las problemáticas del dietista-nutricionista en restauración colectiva" realizado en el II Congreso de Alimentación, Nutrición y Dietética verificamos dicha necesidad y los alumnos que asistieron nos pidieron que hiciéramos un curso más profundo en relación a ello ya que vieron esa carencia de conocimiento en su carrera profesional.

DURACIÓN: 7 horas docentes por curso presencial de un día

NÚMERO MÁXIMO DE ALUMNOS: 150 alumnos. (50 máximo por profesor)

METODOLOGÍA DOCENTE

Las metodologías escogidas para llevar a cabo este curso vienen determinadas por las características de:

- Los estudiantes
- Los profesores
- La materia a enseñar
- Los objetivos a alcanzar
- Y las condiciones físicas y materiales en las que se va a desarrollar el curso.

Por ello se ha decidido realizar una combinación entre métodos basados en exposiciones magistrales que incluyen los puntos del 1 al 5 del programa, y métodos basados en la discusión y/o trabajo en equipo que contendría el punto 6 de este, en los que se efectúan estudios de caso.

De esta manera se aplicarían los aprendizajes cooperativos y los aprendizajes basados en problemas. Dos metodologías muy usadas hoy en día, ya que apoya el trabajo en grupo, que a la vez mejoran la atención, implicación y la adquisición de conocimientos por parte del alumno.

En resumen, en este curso se utilizarán las siguientes metodologías:

- Lección magistral: en la cual se transmiten conocimientos y se activan procesos cognitivos en el estudiante
- Aprendizaje cooperativo: en los que se desarrollan aprendizajes activos y significativos de forma cooperativa.
- Aprendizaje basado en problemas (ABP): en los que se desarrollan aprendizajes activos a través de la resolución de problemas
- Estudio de casos: adquisición de aprendizajes mediante el análisis de casos reales o simulados.

EVALUACIÓN

Presentación de diferentes casos y cómo abordarlos
Examen escrito y encuesta de satisfacción – test y preguntas cortaS

PROFESIONALES A LOS QUE SE DIRIGE

Dietistas y nutricionistas que trabajen en el campo de la restauración colectiva o que se quieran iniciar en él.

REQUISITOS ACADÉMICOS PARA LA REALIZACIÓN DEL CURSO

Participantes que estén estudiando el Grado de Nutrición Humana y Dietética o que ya se hayan graduado y diplomado y quieran conocer el ámbito de la restauración colectiva más profundamente.

RESUMEN DEL PROGRAMA DEL CURSO

Presentación 15 min	a. Presentación del profesorado b. Objetivos y contenidos del curso
Herramientas de trabajo 30 min	a. Programas de valoración nutricional b. Herramientas de Microsoft Office aplicables al cálculo de costes de materia prima entre otros de menús
3. Nociones básicas sobre Seguridad Alimentaria 45 min	a. Prerrequisitos b. Principios APPCC
Cocina y gastronomía 45 min	a. Recordatorio de técnicas básicas de cocina
Menús de colectividades	a. Alimentación en edad infantil – guarderías (duración 45 minutos) b. Alimentación en edad escolar – colegios e institutos (duración 45 minutos) c. Alimentación en la tercera edad – residencias geriátricas (dur. 45 minutos) d. Alimentación en adultos – empresas y "take away";(duración 45 minutos)
Evaluación	a. Presentación de diferentes casos y cómo abordarlos (1 h) b. Examen escrito y encuesta de satisfacción – test y preguntas cortas (45 min)

Horas totales del curso: 7

LUGAR Y FECHA

Madrid - 11 de mayo de 2019

Más información / inscripciones o para disfrutar del precio reducido hacer clic en:

[INCRIBIRME/MÁS INFORMACIÓN](#)

[DESEO HACERME MIEMBRO DE LA ACADEMIA Y DISFRUTAR DEL PRECIO REDUCIDO PARA MIEMBROS](#)



Con el auspicio de:

