

PRESENTACIÓN

La estrategia NAOS plantea el desarrollo de estrategias dirigidas a reducir la incidencia de enfermedades asociadas con una alimentación poco saludable.

Promovida por el Ministerio de Sanidad y Consumo, la estrategia NAOS se plantea desde una perspectiva multidisciplinar y multisectorial, donde se propone la participación de la industria alimentaria y sectores relacionados.

Este entorno crea una oportunidad para la innovación y la diferenciación de las empresas y es con esta finalidad que se organiza este curso, pensado para favorecer el desarrollo de estrategias de comunicación que signifiquen un valor añadido para el consumidor.

A QUIÉN SE DIRIGE

- Personal técnico de la industria alimentaria de platos preparados
- Responsables de comunicación de la industria alimentaria de platos preparados
- Empresas de colectividades y relacionadas
- Empresas de restauración
- Escuelas y comedores autogestionados
- Empresas de comidas preparadas

OBJECTIVOS GENERALS

Mejorar la capacidad de los responsables de comunicación y personal técnico de la industria alimentaria de platos preparados para:

- Analizar la calidad dietética y nutricional de los productos alimentarios elaborados para la industria alimentaria objeto de estudio.
- Definir los objetivos de comunicación a nivel dietético y nutricional según el producto alimentario.

Objetivos específicos:

BLOQUE 1

- Justificar la necesidad de la comunicación dietética de los productos alimentarios.
- Plantear y justificar una visión innovadora sobre la comunicación de la calidad nutricional de los productos alimentarios.

BLOQUE 2

- Conocer las bases de una dieta sana y equilibrada.
- Capacidad para entender el significado de las recomendaciones dietéticas y nutricionales, según el grupo de población.

BLOQUE 3

- Informar sobre el papel de la industria alimentaria en la educación alimentaria de la población de acuerdo con los principios establecidos en la Estrategia NAOS.
- Conocer el Código PAOS y legislación relacionada.

BLOQUE 4

- Analizar la calidad dietética y nutricional de los productos alimentarios objeto de estudio.
- Concretar para cada uno de ellos los objetivos de comunicación a nivel dietético y nutricional.
- Valorar el grado de diferenciación a nivel dietético y nutricional de estos productos alimentarios respecto de otros substitutivos en el mercado.
- Conocer estrategias de comunicación dietética y nutricional de productos alimentarios

ORGANIZACIÓN DEL CURSO

Horas teóricas y prácticas (presenciales): **24**

Horas de proyecto (tutorías a distancia personalizada por teléfono y/o correo electrónico): **6**

Horas totales: 30

Titulación: Diploma de curso de especialización UPC-FPC

ESTRUCTURACIÓN DEL CURSO: contenido

BLOQUE 1

- Ventajas e inconvenientes de la comunicación dietética respecto del etiquetaje nutricional.

- Límites que condicionan la calidad nutricional de un producto alimentario.

BLOQUE 2

- Principios de la dieta equilibrada. Conceptos: nutrientes, grupo de alimentos, ración y equivalencias.
- Principales recomendaciones dietéticas y nutricionales de cada grupo de población.
- Prevención de déficit y excesos nutricionales más habituales según el grupo de población.

BLOQUE 3

- Acciones realizadas por la industria alimentaria dentro del programa de aplicación de la estrategia NAOS.
- Código PAOS.
- Reglamento (CE) Nº 1924/2006, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y propiedades saludables en los alimentos.

BLOQUE 4

- Calidad dietética y nutricional de los productos alimentarios. Productos funcionales.
- Metodología de análisis de la calidad dietética y nutricional de los productos alimentarios.
- Estrategias para la comunicación dietética y nutricional de productos alimentarios: pirámides alimentarias, ruedas de alimentos, personajes animados...

METODOLOGIA

Ejercicio relacionado con el BLOQUE 4:

- En grupos de 5 personas, como máximo, se analizará la calidad dietética y nutricional de un producto alimentario por persona asistente, definiendo los objetivos de comunicación a nivel dietético y nutricional para cada uno de ellos.
- TODO dietética completará el análisis* y la definición de objetivos realizada, i añadirá la valoración del grado de diferenciación* a nivel dietético y nutricional de cada producto respecto un producto substitutivo presente en el mercado.

*El análisis y la valoración del grado de diferenciación de los productos alimentarios objetos

de estudio se realizará con el máximo rigor, pero siempre estará condicionada por la disponibilidad de información técnica de cada producto.

Avaluación: El título sólo será expedido en el caso de asistencia al 80% de las clases y la elaboración y defensa de una memoria sobre un tema del programa

INFORMACIÓN Y COORDINACIÓN TÉCNICA

Judith Crespiera Portabella

Centro de Investigación en Seguridad y Control Alimentario (CRESCA)

Tel. 93 739 86 54

Fax.93 739 82 25

e-mail: info@cresca.upc.edu

web: www.cresca.upc.edu

ORGANITZACIÓ

Direcció :

Dr. Josep García Raurich. Director del CRESCA.

Coordinació :

Judith Crespiera Portabella. Gerenta del CRESCA

Profesorado:

Sergi Rovira. Director de TOTDIETÈTICA.

Silvia Hinojosa. Directora tècnica del àrea de dietètica y nutrició de TOTDIETÈTICA.

HORARIOS, FECHAS Y LUGAR DE REALIZACIÓN

Horario : Martes y Jueves de 18:00 a 21:00h

Fechas : 29-31 de mayo

5-7-12-14-19-21 de junio

Precio inscripción: 485 €

Lugar de Realización: Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Industrial de Terrassa
C/Colom,1 - 08222 - Terrassa (BCN)

Matriculació: fecha límite 10 de mayo de 2007

Nºd'estudiants: mínim 20 alumnes i màxim de 25

ORGANIZADO CONJUNTAMENTE POR:



ENTIDAD COLABORADORA:



Curso de especialización

COMUNICACIÓN DIETÉTICA DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS



Del 29 de mayo al 21 de junio de 2007



Fundació Politècnica de Catalunya:
la formació continua



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA

Solicitud de admisión

Nombre

Apellidos

Nombre del curso:

Fecha de recepción (a rellenar por la FPC)

HOJA DE SOLICITUD

(Os agradeceremos que rellenéis este impreso a máquina o a mano con letras mayúsculas, con la finalidad de evitar errores)

NOMBRE DEL CURSO: _____

DATOS PERSONALES

NOMBRE Y APELLIDOS.....

Nº de Pasaporte..... .NACIONALIDAD.....

FECHA de NACIMIENTO.....

DIRECCIÓN ACTUAL(calle/número/piso).....

LOCALIDAD.....CÓDIGO POSTAL.....

TELÉFONO.....FAX.....

DIRECCIÓN HABITUAL

LOCALIDAD.....CÓDIGO POSTAL.....

TELÉFONO.....FAX.....

E-mail.....

Acepto expresamente recibir comunicaciones por correo electrónico sobre información de actividades de la Fundació Politècnica de Catalunya y del CRESCA (Centro de Investigación en Seguridad y Control Alimentario)

AVISO IMPORTANTE

De acuerdo con la ley orgánica 15/1999 del 13 de septiembre sobre la Protección de Datos de Carácter Personal, sus datos personales serán incorporados en un fichero automatizado, del cual es responsable la Fundació Politècnica de Catalunya, con finalidades de gestión académica y de envío de actividades de la Fundació.

El titular de los datos tendrá en todo momento reconocido el derecho a acceder al fichero, pudiendo así ejercer sus derechos de rectificación, cancelación y oposición en los términos regulados en la Ley Orgánica 15/1999 del 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal.

DATOS ACADÉMICOS

TÍTULO UNIVERSITARIO.....
EXPEDIDO POR LA UNIVERSIDAD.....
AÑO DE EXPEDICIÓN.....
OTROS ESTUDIOS.....

MATRÍCULA CONDICIONADA A LA OBTENCIÓN DE UN TÍTULO. EN EL CASO DE QUE NO LO TENGÁIS
TODAVÍA, PERO QUE PREVEÉIS QUE OS LO OTORGARÁN EN EL TRANCURSO DE LA ACTIVIDAD:
SI ____ NO ____

Es imprescindible la legalización del título universitario para la obtención del diploma de master o de postgrado

DATOS PROFESIONALES

Situación laboral (ponga una cruz en el apartado correspondiente)

EMPRESA PÚBLICA ____ EMPRESA PRIVADA ____ NO TRABAJA ____ PARO ____

NOMBRE DE LA EMPRESA.....NIF.....

DIRECCIÓN.....

LOCALIDAD.....CÓDIGO POSTAL.....

TELÉFONO DE LA EMPRESA.....FAX.....

DEPARTAMENTO.....CARGO.....

ACTIVIDAD EMPRESA.....

FORMA DE PAGO

FACTURA NOMBRE EMPRESA SI NO

Transferencia (2100-1801-19-0200005229)

Cheque nominativo

Domiciliación _____

Pago fraccionado Si: No:

El pago podrá ser fraccionado únicamente en los cursos cuyo importe sea superior a 2.500 €

Los pagos fraccionados se realizaran de la siguiente forma: **primer pago del 60%** del importe total, antes del inicio del curso y mediante cualquier modalidad de pago, y el **segundo pago , del 40%** restante únicamente mediante domiciliación bancaria a los 90 días del inicio del curso

Si el pago se hace mediante TRANSFERENCIA es necesario enviar por fax (937398225) el comprobante. Si el pago es con CHEQUE deben especificarse nombre y apellidos del estudiante y el curso en el cual esta inscrito.

OTRAS ÁREAS TEMÁTICAS DE INTERÉS

- Arquitectura Urbanismo Ingeniería Civil y tecnología de la construcción
- Ingeniería y tecnología del medio ambiente Ingeniería y Tecnología Industrial
- Tecnología de la información y las comunicaciones Economía y gestión de empresas
- Biotecnologías Ingeniería de la formación

COM HA CONOCIDO ESTE CURSO

- Antiguos alumnos
- Prensa
- Folleto oferta genérica Folleto específico del curso
- Web Otros

FIRMA ALUMNO

FECHA

NOTA. Deberá reenviar este documento junto con su currículum, 2 fotografías, fotocopia del título (en caso de ser extranjero, deberá legalizarla) y fotocopia del DNI o pasaporte. Nuestra dirección es:

**CRESCA – EUETIT (UPC)
C/ Colon ,1
08222 Terrassa**

Las bajas producidas 30 días antes del inicio del curso tendrán derecho a la devolución del importe pagado en concepto de matrícula, excepto 100 € que se retendrán en concepto de gastos administrativos.
A partir de los 30 días, las bajas no tienen derecho a la devolución de ninguna cantidad.
La Fundació Politècnica de Catalunya se reserva el derecho de anular o aplazar un curso si no hay suficientes alumnos. En este caso se reembolsarán los importes totales pagados.