

PRESENTACIÓ

L'estratègia NAOS planteja el desenvolupament d'estratègies dirigides a reduir la incidència de malalties associades amb una alimentació poc saludable.

Promoguda pel Ministeri de Sanitat i Consum, l'estratègia NAOS es planteja des d'una perspectiva multidisciplinària i multisectorial, on es proposa la participació de la indústria alimentària i sectors relacionats.

Aquest entorn crea una oportunitat per a la innovació i la diferenciació de les empreses i és amb aquesta finalitat que s'organitza aquest curs, pensat per a afavorir el desenvolupament d'estratègies de comunicació que signifiquin un valor afegit per al consumidor.

A QUI S'ADREÇA

- Personal tècnic de la indústria alimentària de plats preparats
- Responsables de comunicació de la indústria alimentària de plats preparats
- Empreses de col·lectivitats i relacionades
- Empreses de restauració
- Escoles i menjadors autogestionats
- Empreses de menjars preparats

OBJECTIUS GENERALS

Millorar la capacitat dels responsables de comunicació i personal tècnic de la indústria alimentària de plats preparats per a:

- Analitzar la qualitat dietètica i nutricional dels productes alimentaris elaborats per la indústria alimentària subjecte d'estudi.
- Definir els objectius de comunicació a nivell dietètic i nutricional segons el producte alimentari.

Objectius específics:

BLOC 1

- Justificar la necessitat de la comunicació dietètica dels productes alimentaris.
- Plantejar i justificar una visió innovadora sobre la comunicació de la qualitat nutricional dels productes alimentaris.

BLOC 2

- Conèixer les bases d'una dieta sana i equilibrada.
- Capacitar per entendre el significat de les recomanacions dietètiques i nutricionals, segons el grup de població.

BLOC 3

- Informar sobre el paper de la indústria alimentària en l'educació alimentària de la població d'acord amb els principis establerts en l'Estratègia NAOS.
- Conèixer el Codi PAOS i legislació relacionada.

BLOC 4

- Analitzar la qualitat dietètica i nutricional dels productes alimentaris subjecte d'estudi.
- Concretar per a cadascun d'ells els objectius de comunicació a nivell dietètic i nutricional.
- Valorar el grau de diferenciació a nivell dietètic i nutricional d'aquests productes alimentaris respecte d'altres substituïts en el mercat.
- Conèixer estratègies de comunicació dietètica i nutricional de productes alimentaris

ORGANITZACIÓ DEL CURS

Hores teòriques i pràctiques (presencials) : **24**

Hores de projecte (tutories a distància personalitzada per telèfon i/o correu electrònic): **6**

Hores Totals: 30

Titulació: Diploma de curs d'especialització UPC-FPC

ESTRUCTURACIÓ DEL CURS: continquit

BLOC 1

- Avantatges i desavantatges de la comunicació dietètica respecte l'etiquetatge nutricional.
- Límits que condicionen la qualitat nutricional d'un producte alimentari.

BLOC 2

- Principis de la dieta equilibrada. Conceptes: nutrients, grup d'aliments, ració i equivalències.
- Principals recomanacions dietètiques i nutricionals de cada grup de població.
- Prevenció de dèficits i excessos nutricionals més habituals segons el grup de població.

BLOC 3

- Accions realitzades per la indústria alimentària dins del programa d'aplicació de l'estratègia NAOS.
- Codi PAOS.
- Reglament (CE) N° 1924/2006, de 20 de desembre de 2006, relatiu a les declaracions nutricionals i propietats saludables en els aliments.

BLOC 4

- Qualitat dietètica i nutricional dels productes alimentaris. Productes funcionals.
- Metodologia d'anàlisi de la qualitat dietètica i nutricional dels productes alimentaris.
- Estratègies per a la comunicació dietètica i nutricional de productes alimentaris: piràmides alimentàries, rodes d'aliments, personatges animats...

METODOLOGIA

Exercici relacionat amb el BLOC 4:

- En grups de 5 persones, com a màxim, s'analitzarà la qualitat dietètica i nutricional d'un producte alimentari per persona assistent, definint els objectius de comunicació a nivell dietètic i nutricional per a cadascun d'ells.
- TOT dietètica completarà l'anàlisi* i la definició d'objectius realitzada, i afegirà la valoració del grau de diferenciació* a nivell dietètic i nutricional de cada producte respecte un producte substituït present en el mercat.

*L'anàlisi i la valoració del grau de diferenciació dels productes alimentaris subjectes d'estudi es realitzarà amb el màxim rigor, però sempre estarà condicionada per la disponibilitat d'informació tècnica de cada producte.

INFORMACIÓ I COORDINACIÓ TÈCNICA

Judith Crespiera Portabella

Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (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

Professorat:

Sergi Rovira. Director de TOTDIETÈTICA.

Silvia Hinojosa. Directora tècnica de l'àrea de dietètica i nutrició de TOTDIETÈTICA.

HORARIS, DATES I LLOC DE REALITZACIÓ

Horari : Dimarts i Dijous de 18:00 a 21:00h

Dates : 29-31 de maig

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

Preu inscripció: 485 €

Lloc de realització: Escola Universitària d'Enginyeria Tècnica Industrial de Terrassa C/Colom,1 - 08222 - Terrassa (BCN)

Matriculació: data límit 10 de maig de 2007

Curs amb part bonificable a través del crèdit de formació de les empreses (Ordre TAS 500/2004)

Nº d'estudiants: mínim 20 alumnes i màxim de 25

Avaluació: El títol només serà expedit en el cas d'assistència al 80% de les classes i l'elaboració i defensa d'una memòria sobre un tema del programa

ORGANITZAT CONJUNTAMENT PER:



ENTITAT COL.LABORADORA:



Curs d'especialització

COMUNICACIÓ DIETÈTICA DE PRODUCTES ALIMENTARIS



Del 29 de maig al 21 de juny de 2007

