

## 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](mailto:info@cresca.upc.edu)

**web:** [www.cresca.upc.edu](http://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