

Seminario:  
**Dietistas-nutricionistas y  
TSD en Restauración  
colectiva: formación y  
orientación para el empleo**



# Índice

1. ¿Qué te presentamos?
2. ¿Qué queremos que aprendas?
3. ¿En qué consiste el seminario?
4. ¿Cuándo y cómo se realiza?
5. ¿A quién va dirigido?
6. ¿Cómo inscribirse?
7. ¿Quién lo imparte?



# 1. ¿Qué te presentamos?

- ¿Alguna vez te ha llegado un email pidiéndote un menú para un cole?
- ¿Sabes cómo se hace un presupuesto de elaboración y valoración de menús?
- ¿Sabes cómo se hace una ficha técnica?
- ¿Qué consideraciones debes tener en cuenta para elaborar un menú saludable?
- ¿Cómo se hacen los menús especiales?

Tenemos la respuesta a todas estas preguntas. Te presentamos nuestro seminario: “Dietistas-nutricionistas y TSD en Restauración colectiva: formación y orientación para el empleo”

Se trata de un seminario totalmente online en el que aprenderás todos los pasos y aspectos que tienes que tener en cuenta desde que presentas la propuesta, hasta que realizas el trabajo y entregas los menús a tu cliente.

Gracias a nuestra experiencia de más de siete años en la restauración colectiva, podemos ayudarte a que este servicio lo desarrolles teniendo en cuenta todo lo necesario

En este dossier te contamos qué aprenderás, cómo lo realizaremos, a quién va dirigido y cómo inscribirte.

¿Te animas a desarrollar este servicio con nosotras?



## 2. ¿Qué queremos que aprendas?

Adquirir conocimientos, habilidades y tener recursos para desarrollar el servicio de elaboración y valoración de menús para colectividades en Restauración Colectiva

Pero, sobre todo:

- Captar clientes a los que ofrecer el servicio
- Conocer los aspectos básicos para realizar una propuesta
- Diseñar un presupuesto
- Conocer la normativa de los comedores escolares
- Identificar los públicos a los que podemos ofrecer el servicio
- Aprender a elaborar y valorar menús basales saludables
- Identificar y especificar los alérgenos en los menús
- Aprender a elaborar y valorar menús especiales saludables
- Realizar fichas técnicas de acuerdo con las necesidades
- Proponer otros servicios, diferentes a la elaboración de un menú

# 3. ¿En qué consiste el seminario?

## 1. Cómo puede surgir este servicio

- Si se ponen en contacto contigo
- Si te pones en contacto con ellos. Estrategia comercial

## 2. Cómo hacer una propuesta y presupuesto

- Aspectos y consideraciones para hacer el presupuesto
- Apartados a incluir en la propuesta

## 3. Normativa

- Documentos consenso sobre comedores escolares, a nivel nacional
- Normativa de comedores escolares, a nivel nacional y autonómico
- Legislación vigente sobre seguridad alimentaria y nutrición (*Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición*)
- Guía de comedores escolares de la Comunidad Autónoma en la que vayáis a realizar los menús.

## 4. A quién podemos ofrecer el servicio de elaboración de menús. Tipos y características

- Colegios y escuelas infantiles
- Cantinas de empresas
- Centros de día y asociaciones (No se incluyen residencias de ancianos)
- Pisos tutelados
- Tiendas de comidas para llevar

## 5. Elaboración y valoración de menús basales

- Características de un menú saludable
- Cómo hacer un menú para los diferentes públicos
- Consideraciones generales para tener en cuenta
- Programas para hacer y valorar menús para colectividades

## 6. Alérgenos en los menús para colectividades

- Normativa- Información facilitada al consumidor (*Reglamento UE 1169/2011*)
- Alérgenos alimentarios
- Cómo interpretar los alérgenos en los etiquetados y las fichas técnicas de los proveedores

## 7. Menús especiales

- Tipos y características
- Cómo hacer los menús especiales
- Consideraciones generales para tener en cuenta

## 8. Fichas técnicas

- Cómo se hace una ficha técnica
- Consideraciones generales para tener en cuenta

## 9. Qué otros servicios podemos ofrecer

- Formaciones para familias, cocina y profesorado
- Actividades y talleres para niños/as

## 10. Casos prácticos

# 4. ¿Cuándo y cómo se realiza?

- **¿Cuándo se realiza?** 26 de noviembre 17.00-20.00h y 27 de noviembre de 2021 de 10.00-13.00h.\*
- **¿Cuánto dura el seminario?** 6
- **¿Cómo lo realizaremos?** En formato online en la plataforma Zoom

\*Si no pudieras asistir los mismos días que se realizan, te enviaremos la grabación unos días después

# 5. ¿A quién va dirigido?

Este curso va dirigido a:

- Estudiantes del Grado de Nutrición Humana y Dietética (Grado NHD) y del Técnico Superior en Dietética
- Graduados en Nutrición Humana y Dietética
- Técnicos Superiores en Dietética

## 6. ¿Cómo inscribirse?

El seminario tiene un coste de 50 €/alumno

A continuación, se detallan los pasos a realizar para inscribirte al seminario

1. Pincha en el siguiente enlace que te llevará a la inscripción y el pago del seminario: <https://nuttralia.com/curso/seminario-restauracion-colectiva/>. Si tienes dudas sobre cómo realizarlo ponte en contacto con nosotras vía email [info@nuttralia.com](mailto:info@nuttralia.com)
2. Una vez recibamos tu pedido, te llegará un email con la confirmación de la compra y el enlace para entrar a la sesión online
3. ¡Nos vemos en el seminario!

## 7. ¿Quién lo imparte?

Somos dos graduadas en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Valencia, con un Máster en Profesor de Educación Secundaria y colegiadas en el Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas de la Comunitat Valenciana (CODINuCoVa). Además, contamos con formación en Coaching nutricional, nutrición infantil, nutrición clínica, habilidades culinarias, educación alimentaria, emprendimiento, gestión empresarial y antropometristas ISAK nivel 2.

Desde hace más de ocho años decidimos emprender con **Nuttralia**, empresa dedicada al asesoramiento nutricional en consulta, la elaboración de menús para colectividades, al desarrollo de proyectos educativos y a la formación dirigida a niños, adultos, empresas y profesionales sanitarios

En el tiempo que llevamos trabajando, hemos elaborado menús para diferentes colectivos, adaptándonos a las necesidades alimentarias de cada uno de ellos. Empezamos trabajando únicamente con una empresa de catering y hoy en día colaboramos con colegios, escuelas infantiles, asociaciones, centros de día y empresas con cantinas propias. Les ofrecemos el servicio de elaboración y valoración de menús basales y especiales, la elaboración de las fichas técnicas, así como formaciones que puedan ser interesantes para ellos.



✉ info@nuttralia.com

📞 **Ana: 666 972 125 / Laura: 666 972 524**

📍 Av. Del Oeste, 34, 4ª, 8ª. Valencia

**www.nuttralia.com**

