



Imagen de uno de los talleres celebrados el año pasado en Alimentaria; concretamente del de los menús pediátricos hospitalarios que fue conducido por Soledad Parrado (derecha) y Josefina Manceñido (izquierda) del Caule de León.

Mayor presencia de la restauración colectiva en las actividades de Alimentaria y Hostelco

10-01-2018

En la pasada edición de la feria Alimentaria organizamos tres talleres dentro del espacio 'The Alimentaria Experience' que fueron un éxito de participación. Gracias a ello, este año nos han pedido repetir experiencia ampliando el número de talleres y participando también en 'The Hostelco Experience'. Estamos muy orgullosos de que el sector vaya ganando visibilidad en los grandes eventos y de que los profesionales de las colectividades compartan 'cartel' con las estrellas de la gastronomía.

Como ya os hemos informado, Hostelco y Alimentaria celebrarán su próxima edición entre el 16 y el 19 de abril de 2018, en el recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona, coincidiendo por primera vez en fechas.

Las sinergias generadas por esta nueva alianza se hacen patentes también en los espacios que cada uno de los salones dedica a las demostraciones gastronómicas y en los que los visitantes de ambos eventos podrán participar. Así, 'The Hostelco Experience' y 'The Alimentaria Experience' reunirán 35 chefs, entre ellos algunos de los más laureados del panorama gastronómico actual, que conducirán *showcooking*s y talleres magistrales para los asistentes.

Como muchos de nuestros lectores recordaréis, en la pasada edición de la feria Alimentaria (2016) organizamos tres talleres dentro del espacio 'The Alimentaria Experience' que fueron un éxito de participación. Los temas sobre los cuales giraron los *showcooking*s fueron los menús pediátricos hospitalarios, la cocina del triturado y la innovación en los menús escolares.

Este año, debido a la buena acogida, la organización nos ha pedido repetir experiencia ampliando el número de talleres y participando también en 'The Hostelco Experience'.

Desde Restauración Colectiva estamos especialmente satisfechos de que el sector vaya ganando visibilidad en los grandes eventos y de que los profesionales de las colectividades compartan programa, sin complejos, con estrellas de la gastronomía como **Carne Ruscalleda**

, **Elena Arzak** o **Nacho Manzano**, entre otros muchos.

La restauración escolar sostenible, dietas especiales, el pescado fresco en los menús de colectividades, diferencias culturales en la concepción del menú, el desperdicio alimentario o las ventajas y desventajas de las diferentes técnicas de cocina, son algunos de los temas que trataremos.

A continuación os ofrecemos un resumen con los diferentes talleres y sesiones programadas... **os animamos a que os inscribáis** para seguir demostrando que la restauración social y colectiva interesa, que en ella trabajan personas altamente profesionalizadas y que es merecedora de mucha más visibilidad y reconocimiento por la cantidad diaria de menús servidos y por la responsabilidad adicional que conlleva alimentar a colectivos especialmente vulnerables como son las personas enfermas, niños o mayores.

Todos los talleres tienen un precio de 30€ y hay 18 plazas disponibles en cada uno.

'The Alimentaria Experience'

– 16 de abril. Showcooking 2. 12.15h - 13.15h.

– **Comedores escolares sostenibles: alimentación para un futuro mejor.**

- **Marc Esteve** (responsable de cocina del colegio St Paul's School de Barcelona).

- **Descripción del taller:** La incorporación de alimentos de proximidad y ecológicos es una demanda cada vez más extendida en los comedores escolares. En este taller explicaremos como organizar un servicio de comedor sostenible en un colegio desde el punto de vista de los proveedores, la operativa, los costes y, por supuesto, la alimentación y nutrición.

– 17 de abril. Showcooking 2. 12.45h - 13.45h.

– **Las dietas especiales desde el punto de vista de la operativa en cocina. Un menú único y seguro para todos.**

- **Francesc González** (director consultor de TCT45).

- **Descripción del taller:** Los retos de la restauración colectiva han ido aumentando a la par que las nuevas necesidades de sus comensales. Personas con intolerancias, alergias, problemas de masticación... han venido a 'dificultar' aún más el ya de por sí complicado trabajo de la operativa en cocina. Unificar dietas y eliminar todo tipo de alérgenos de nuestros menús puede ser una buena medida para agilizar las operaciones, ganar en seguridad y 'socializar' a las personas que sufren algún problema alimentario.

– 18 de abril. Showcooking 2. 11.00h - 12.00h.

– **Diferencias culturales en la concepción del menú: soluciones 'in situ' y soluciones de quinta gama.**

- **Miriam Ubach** (dietista y nutricionista de Arcasa) y **Toni Luna** (cocinero operacional de Arcasa).

- **Descripción del taller:** Un *showcooking* sobre la importancia de garantizar diferentes opciones y propuestas de alimentación y menús que abarquen las diferentes alternativas culturales y religiosas, garantizando siempre las necesidades nutricionales básicas.

– 18 de abril. Showcooking 2. 12.15h - 13.15h.

– **El pescado fresco en los menús de colectividades.**

- **Anna Masdeu** (gerente de la Asociación Grupo de Acción Local Pesquero Costa Brava).

- **Descripción del taller:** El Grupo de Acción Local Pesquero Costa Brava organiza este taller con el objetivo de dar a conocer las posibilidades que tiene el producto pesquero de proximidad para introducirse como materia prima de las cocinas de la restauración social y colectiva (comedores escolares, hospitales, geriátricos, etc.).

'The Hostelco Experience'

– 17 de abril. Auditorio 2. 11.00h - 12.00 h.

– **Ventajas y desventajas de las diferentes técnicas de cocina en restauración social y colectiva.**

- **Francesc Muntanyola** (director-consultor de Km Consulting, técnico en nutrición y dietética especializado en grandes producciones culinarias).

- **Descripción del taller:** Horno, fritura, plancha, vacío... ¿qué técnica de cocina es más adecuada a cada producto y colectividad? En este taller descubriremos las ventajas y desventajas de cada una de las técnicas teniendo en cuenta los costes, operativa y nutrición.

– 18 de abril. Auditorio 2. 13.30h - 14.15h.

– **Aportando valor añadido al producto regenerado. Importancia de la vajilla.**

- **Kristian Lutaud** (chef asesor y director de Gastoel).

- **Descripción del taller:** Conoce las mejores soluciones para regenerar sin que los alimentos pierdan calidades organolépticas y para dar valor añadido a los platos con acabados atractivos. Analizaremos también el uso de las distintas vajillas en cada una de las colectividades.

El desperdicio alimentario en centros educativos y sociosanitarios

Además de estos talleres, celebraremos también una sesión sobre el **desperdicio alimentario en centros educativos y sociosanitarios**. Anualmente se pierden más de 1.300 toneladas de alimentos en el mundo, desde que se producen hasta que llegan al plato del comensal. Además de un perjuicio medioambiental y social ¿sabemos qué supone ésto para las empresas? ¿Tiene la restauración colectiva asumida la necesidad de reducir el desperdicio alimentario? En esta sesión explicaremos algunos de los proyectos que se están llevando a cabo actualmente en comedores escolares y en el sector sociosanitario, además de ofreceremos diversas herramientas para ayudar a las colectividades a evitar ese coste económico, social y ambiental, sensibilizando al personal implicado y ofreciendo estrategias logísticas y educativas para afrontar el reto de la disminución del despilfarro alimentario.

Esta sesión tendrá lugar el martes 17, a las 17h (una hora de duración) y en ella intervendrán **Isabel Coderch**, directora/consultora de Te lo Sirvo Verde, **Julio Roldán**, actualmente jefe de Operaciones de Clece y **M^a Victoria Maeztu**, coordinadora del proyecto educativo 'Comedores sostenibles', de Ausolan. **La entrada, en este caso, es gratuita y el aforo es de 30 personas.**

Hasta el 16 de marzo, acreditaciones de Alimentaria y Hostelco a mitad de precio

Os recordamos que para adquirir las entradas de los diferentes talleres, tenéis que estar previamente acreditados en alguna de las dos ferias. Podéis conseguir vuestras entradas a mitad de precio hasta el día 16 de marzo:

- Entradas [Alimentaria](#).
- Entradas [Hostelco](#).
- [Más información sobre el programa de 'The Alimentaria Experience - Live Gastronomy'](#).
- [Más información sobre el programa de 'The Hostelco Experience - Live Gastronomy'](#).

Noticias Relacionadas

- [Celebrados en Alimentaria, con el cartel de 'no hay plazas', los tres talleres de colectividades](#)
- [Los 'Hostelco Awards' incluyen como novedad una categoría específica para colectividades](#)
- [Hostelco y Alimentaria se celebrarán a la vez para crear una gran plataforma para la hostelería](#)