



Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Segmento / Comedores escolares /

■▲● Guía para Dietistas-Nutricionistas



EL QUESO EN LA ALIMENTACIÓN DE LOS ESCOLARES.

Bel Foodservice ofrece a los profesionales una guía de nutrición para escolares

17-05-2017

Bel Foodservice ha desarrollado una guía de nutrición para apoyar a los profesionales de la restauración colectiva en la que se describen las necesidades nutricionales de los escolares y la importancia de los lácteos para alcanzar la ingesta diaria recomendada de nutrientes.

Con el objetivo de apoyar el trabajo de los profesionales de la restauración colectiva, Bel Foodservice ha desarrollado una guía de nutrición en la que se explica la importancia del queso en la alimentación de los escolares.

El papel de los profesionales que participa en el diseño de los menús escolares es vital para favorecer la adquisición de hábitos saludables desde la infancia, así como la alimentación en las primeras etapas de la vida es fundamental para lograr un desarrollo saludable. En este sentido el comedor escolar es el contexto idóneo para que los niños aprendan a comer de forma variada y equilibrada, consumiendo a diario cereales, frutas y verduras y lácteos. Dentro de estos últimos, dadas sus características nutricionales, organolépticas y su buena aceptación entre los más pequeños, el queso puede convertirse en un perfecto aliado para alcanzar la ingesta recomendada de una gran variedad de nutrientes.

La guía describe las necesidades nutricionales de los escolares, diferenciando entre micronutrientes y macronutrientes por edad y sexo, y las recomendaciones para una alimentación saludable; aborda también cuestiones que realmente preocupan a los profesionales del sector como las dificultades más comunes relacionadas con la alimentación, los altos requerimientos de calcio, los déficits nutricionales o las dificultades de masticación y deglución de los más pequeños,.

La importancia de los lácteos y los problemas para alcanzar la ingesta diaria recomendada también está considerada dentro de esta guía donde se ofrecen soluciones adaptadas al sector. Los quesitos de Grupo Bel se proponen como los perfectos aliados para asegurar la ingesta nutrientes esenciales, además de ser los favoritos de los más pequeños por su textura cremosa y su sabor.

La guía cuenta además con propuestas de menús equilibrados con ideas para desayunos, comidas y meriendas que serán de gran ayuda para los profesionales de la restauración colectiva. De esta manera Grupo Bel se compromete en la labor de cuidar de la

alimentación de la población y, en este caso, de un colectivo tan sensible como es el de los escolares.

Grupo Bel, experto en la fabricación de queso con marcas tan conocidas como 'La Vaca que ríe', 'Mini Babybel' o 'Kiri' es además, líder mundial en la categoría de queso en porciones; por su parte, Bel Foodservice es la división profesional, especializada en restauración colectiva del grupo, y ofrece productos y formatos exclusivos, orientados a proporcionar soluciones a cada segmento y a los trabajadores de este sector.

– [Descarga gratuita de la guía](#)

– Contacta con **Bel Foodservice** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Espaguetis a la carbonara menos calóricos, elaborados con crema de queso en lugar de nata
- 'Flamenquines de jamón y loncha de queso cheddar La Vaca que ríe Toastinette'
- Propuesta para la cena: 'Empanada de atún con loncha de queso La Vaca que ríe Tranchettes'
- Para el menú escolar: 'Bacalao al horno con patatas y crema de queso La Vaca que ríe'
- Bel Foodservice apoya a las colectividades con sus libros trimestrales de menús para colegios