



Showcooking_1. Soledad Parrado (derecha) y Josefina Manceñido (izquierda), posando tras la demostración.

Celebrados en Alimentaria, con el cartel de 'no hay plazas', los tres talleres de colectividades

27-04-2016

El pasado 27 de abril celebramos el tercer y último de los talleres sobre restauración social y colectiva que organizamos en Alimentaria. Está claro que tres horas dedicadas a las colectividades incluidas en un 'monstruo' como es la feria Alimentaria quedan un poco diluidas, pero también es verdad que ha sido un primer paso y una experiencia totalmente positiva.

Como ya os fuimos informando en semanas anteriores, los tres talleres que se han celebrado han sido uno dedicado a los menús pediátricos hospitalarios, otro al diseño de dietas de textura modificada y un tercero centrado en los menús escolares. Temas todos muy propios de la restauración colectiva en los que no había margen de error: o se ocupaban las plazas del taller *a priori*, o difícilmente atraeríamos a un público espontáneo, visitante de la feria, igual que lo han podido hacer cualquiera de los otros *showcookings* centrados en la parte más hedonista, lúdica y festiva de la gastronomía.

Finalizadas las tres jornadas, hay que decir que estamos especialmente orgullosos por dos cosas: por la profesionalidad de las personas que han impartido los *showcookings*; y por la profesionalidad, no menos destacable, de las personas que han asistido y que nos ayudaron finalmente a colgar el cartel de 'no hay plazas' antes de empezar la feria. Nuestro agradecimiento para todos ellos y, por supuesto, para Alimentaria por habernos dado la oportunidad.

En el hospital de León los niños se comen la luna a mordiscos

Cuando en 2010 preguntaron a doce niños y niñas qué había sido lo peor de su paso por el hospital, no hablaron del miedo a la enfermedad o al dolor, dijeron que lo peor de su experiencia había sido la comida. Ese fue el punto de inflexión que marcó un antes y un después en los menús pediátricos del hospital de León.

Soledad Parrado, subdirectora de gestión y servicios generales en el Complejo Asistencial Universitario de León, explicó en el taller,

con la ayuda de **Josefina Manceñido**, cocinera del centro, la iniciativa *Los niños del hospital de León se comen la luna a mordiscos*; un proyecto hecho realidad que ha servido para mejorar de forma muy tangible la ingesta de la comida en la unidad pediátrica del centro y ha ayudado a mejorar de forma importante la imagen del hospital.

La iniciativa, implementada hace cinco años, ha ayudado según palabras de Soledad Parrado, a que los niños y niñas coman entre un 20% y un 30% más, además de hacerlo mucho más a gusto y de forma divertida. Los 'tristes' menús hospitalarios fueron sustituidos por otros nutricionalmente idénticos, pero con una presentación mucho más atractiva donde el arroz toma forma de luna, un huevo frito de estrella o una tortilla de pollito.

Parrado demostró además, que a nivel operativo y económico, es un proyecto totalmente viable (tenéis información completa del proyecto en este enlace).

Mejorar la aceptación de la cocina del triturado

Marc Puig-Pey, cocinero de la Fundació Alcía, fue el encargado de conducir el taller en el que se explicaron los conceptos básicos para preparar un buen triturado.

Recordemos que un 45% del total de las personas institucionalizadas con más de 75 años de edad sufren disfagia; en estos casos, la adaptación de las texturas de los alimentos es un factor clave para mejorar su calidad de vida, evitar una malnutrición y prevenir la deshidratación. El objetivo del taller fue el de demostrar que no es difícil servir una dieta con textura modificada atractiva y sabrosa; el reto es conseguir la textura adecuada para cada necesidad y poder estandarizarla para que sea siempre la misma.

En la cocina triturada, como en cualquier otra, la calidad del producto es básica, pero es importante además el color y el hecho de que se identifiquen los alimentos en el plato.

En la demostración se presentaron diversas elaboraciones y se dieron trucos sencillos pero efectivos que pueden ayudar y mucho a mejorar la calidad de las dietas de textura modificada y, en consecuencia, la calidad de vida de las personas enfermas y mayores, que se ven obligadas a comer triturados (ver conceptos básicos para preparar un buen triturado).

Innovar en los menús infantiles

Según **Ada Parellada**, cocinera, especialista en menús infantiles y asesora de los menús escolares de la firma Scolarest, el abanico del gusto infantil se está cerrando cada vez más y elaboraciones tan básicas y tan unánimemente aceptadas hasta ahora, como por ejemplo unos macarrones con tomate, son hoy en día rechazadas por los niños porque les molesta la salsa.

En este sentido, según Ada, el entorno escolar es un buen lugar para educar e incorporar nuevos sabores al gusto infantil pero, para ello es necesario darle vueltas a los ingredientes y recetas para conseguir menús atractivos y apetecibles.

A partir de la elaboración de cinco platos diferentes, Parellada trabajó en el *showcooking* con los productos habituales de los comedores escolares hablando de cómo conseguir nuevas combinaciones y texturas. Insistió además en la importancia de aspectos aparentemente tan nimios como el nombre de los platos o de cómo determinadas elaboraciones o alimentos son más o menos aceptados dependiendo del entorno familiar, la aceptación de los adultos, su asociación con momentos festivos o incluso el prestigio del propio plato a nivel social.

Además de esto, el taller se centró en abrir las puertas de la cocina escolar a la utilización de equipamiento como los hornos a vapor, para conseguir recetas diferentes, saludables y atractivas para combatir las nuevas fobias infantiles y las limitaciones propias del comedor escolar.

Noticias Relacionadas

- Todo a punto para celebrar los talleres de Alimentaria y con todas las entradas vendidas



Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @:
aturon@restauracioncolectiva.com / [Linkedin](#).