



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

Diferencias culturales en la concepción del menú escolar: soluciones in situ y quinta gama

©Shutterstock.

Diferencias culturales en la concepción del menú escolar: soluciones *in situ* y quinta gama

Miércoles, 14 de marzo 2018

Las empresas de restauración colectiva deben ofrecer el mejor servicio de alimentación a un sector tan sensible como el escolar, así como la mejor propuesta gastronómica a las escuelas; para ello, se debe tener especial sensibilidad en la personalización del menú y una planificación que garantice respeto a las diferentes alternativas culturales y religiosas. Si quieres saber más te esperamos en el taller que celebraremos sobre este tema el miércoles 18 de abril, en 'The Alimentaria Experience'.

Esta semana destacamos otro de los talleres que organizamos en Alimentaria. Se trata de un *showcooking* en el que se elaborará un menú escolar, adaptado a la casuística actual de diversificación cultural y religiosa, y las problemáticas que pueden aparecer en las cocinas de las escuelas, respecto a los espacios, falta de recursos humanos y técnicos, económicos, etc...

Es deber de los profesionales y su máxima prioridad, ofrecer el mejor servicio de alimentación a un sector tan sensible como el escolar, así como también, la mejor propuesta gastronómica a las escuelas. Para ello, se debe tener especial sensibilidad en la personalización del menú y una planificación que garantice respeto a las diferentes alternativas culturales y religiosas (también a las alergias e intolerancias), adaptando los menús y cubriendo y garantizando los requerimientos nutricionales de los escolares.

Toni Luna, cocinero operacional de Arcasa, será el encargado de dirigir el taller junto a **Miriam Ubach**, dietista-nutricionista.

En el taller se explicarán diversos planteamientos operativos y dietéticos que se pueden ofrecer a partir de:

1. Menús saludables y dieta mediterránea.
2. Menús adaptados a las diferentes culturas.
3. Menús cocinados *in situ* versus menús de quinta gama, preparados ambos para todas estas casuísticas.

Seis *showcookings* de colectividades y una sesión en el aula, en tres días

Como ya os hemos informado reiteradamente, 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. 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.

'The Alimentaria Experience'

– [Diferencias culturales en la concepción del menú escolar: soluciones *in situ* y quinta gama.](#)

– **Toni Luna**, cocinero operacional de Arcasa y **Miriam Ubach**, dietista-nutricionista.

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

– **Entradas para los talleres.** Os recordamos que para adquirir las entradas de los diferentes talleres, tenéis que estar previamente acreditados en alguna de las dos ferias. **Podéis conseguir las entradas de las ferias a mitad de precio hasta el día 23 de marzo:**

- [Entradas Alimentaria.](#)
- [Más información sobre el programa de 'The Alimentaria Experience' y compra de tickets.](#)

Noticias Relacionadas

- [Mayor presencia de la restauración colectiva en las actividades de Alimentaria y Hostelco](#)

- [Restaurama 2018 llega al 100% de superficie contratada, dos meses antes de su celebración](#)
- [Hostelco y Alimentaria se celebrarán a la vez para crear una gran plataforma para la hostelería](#)