



Jornada sobre estrategias para aumentar la presencia de legumbres en el comedor escolar

13-07-2016

El próximo 8 de septiembre Fundació Alícia acogerá una jornada titulada 'Estrategias para incrementar la presencia y la aceptación de legumbres en el comedor escolar', organizada conjuntamente con la Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) y en el marco del Año Internacional de las Legumbres. El objetivo es ofrecer herramientas para incrementar la presencia de las legumbres en las programaciones de menús escolares así como para mejorar su grado de aceptación.

Con motivo del año internacional de las legumbres, la Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) ha iniciado una serie de actuaciones para promover el consumo de legumbres entre la población, en especial entre la población infantil. Las legumbres reúnen una serie de características nutricionales, gastronómicas, económicas y de sostenibilidad alimentaria, que lo hacen muy recomendable como fuente alimentaria.

En este contexto, la ASPCAT y Fundació Alícia celebrarán el próximo día 8 de septiembre, en la sede de Alícia en el complejo Món Sant Benet de Sant Fruitós del Bages (Barcelona), una jornada pensada para ayudar a los profesionales a trabajar este producto en el comedor escolar. El objetivo es ofrecer herramientas para incrementar la presencia de las legumbres en las programaciones de menús escolares así como para mejorar el grado de aceptación de los comensales, en relación a las preparaciones.

La jornada está dirigida a cocineros/as, responsables de comedores escolares, AMPAS, empresas de restauración que trabajan en este ámbito, técnicos municipales de Salud Pública y otros profesionales del entorno de la gestión de comedores escolares.

Teoría y práctica

El plazo de inscripción estará abierto hasta el próximo 2 de septiembre, sólo se admiten dos inscripciones por centro docente, y el precio es de 20 euros. La jornada dará comienzo a las 9:30 hora con la presentación del 'Año Internacional de las Legumbres', después se tratará su relación con la Dieta Mediterránea, la salud y la sostenibilidad, y se dará a conocer la producción de este alimento en Catalunya.

Posteriormente se expondrán las cifras de consumo de legumbres en los centros educativos de Catalunya, la experiencia en distintas escuelas y se hablará sobre la percepción que tienen los niños y niñas respecto a las legumbres en el comedor escolar. A partir de las 12:00 horas se impartirá un taller de herramientas y propuestas para mejorar la aceptación de las legumbres desde la cocina escolar.

Por la tarde está previsto presentar las conclusiones de los grupos de trabajo y se elaborarán diversas recetas con legumbres ofreciendo formas de comer legumbres que vayan más allá del típico 'plato de cuchara'.

Programa.
Inscripción.

Noticias Relacionadas

- Más de 27.000 escolares participaron la semana pasada en la campaña 'Descubre las legumbres'
- Las legumbres en la alimentación infantil; ¿cómo incluirlas en los menús escolares?
- La importancia de las legumbres en una dieta saludable y equilibrada para personas mayores
- La ingesta media diaria de legumbres en España es menos de la mitad de lo recomendado