Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Proteína vegetal, despilfarro, texturizados y alimentación senior, protagonistas en A & H

Lunes, 21 de marzo 2022

La restauración colectiva será protagonista de diversas demostraciones de cocina y mesas redondas en el espacio gastronómico 'The Experience' de Alimentaria & Hostelco. En este artículo os damos detalles de los cuatro *showcookings* previstos, que van a estar centrados en cuatro importantes temas: la proteína vegetal en los comedores escolares, el aprovechamiento de alimentos en cocina, las texturas modificadas y la alimentación para mayores. No olvidéis que es necesaria inscripción previa.

Como ya os informamos hace días, la programación de actividades del espacio 'The Experience Live Gastronomy by Alimentaria & Hostelco' incluirá este año cuatro demostraciones de cocina y cuatro mesas redondas centradas en temas específicamente relacionados con el sector de la restauración colectiva. En consonancia con la línea general marcada para todas las actividades de la feria, el programa de colectividades abordará temas relacionados con el despercicio alimentario, papel del sector en la consecución de los ODS, la sostenibilidad en los menús escolares… así como otros más enfocados a cuestiones que tienen que ver con la seguridad alimentaria, gestión de alergias, las técnicas para la elaboración de platos texturizados o la alimentación para un envejecimiento saludable.

En este artículo os damos detalles de los cuatro *showcookings* previstos, esperando que nos podamos ver todos allí para disfrutar del buen hacer de los grandes profesionales que llevarán a cabo estas demostraciones.

– Día 04/4 – 11.45h a 12.45h.
– Alimentación para un envejecimiento saludable.
Tan importante como dar bien de comer a un niño en el comedor escolar, lo es alimentar de la manera más adecuada y atractiva posible a las personas mayores en las residencias. Tres profesionales de Fundació Alícia van a ser los encargados de explicar cómo hacer frente a las necesidades de una sociedad que envejece rápidamente, para asegurar una correcta alimentación, un buen estado nutricional y una mejora de la calidad de vida de las personas mayores.

- **Marc Puig-Pey**, responsable de Cocina de la Fundació Alícia.
- **Amanda Barba**, técnica de proyectos de Alimentación, Patrimonio y Sostenibilidad en Fundació Alícia.
- **Fabiola Juárez**, responsable de proyectos de investigación en Alimentación y Personas Mayores en Fundació Alícia.

– Día 04/4 – 13.00h a 14.00h.
– La proteína vegetal en los menús escolares: no todo vale para sustituir la carne animal.
La disminución del consumo de carnes rojas y procesados es una necesidad por la propia salud y porque los alimentos de origen vegetal son también los más respetuosos con el medioambiente. Por otra parte, los comedores escolares, en cuanto a espacio de formación y promoción de la salud de las generaciones del futuro, son una plataforma perfecta para ir introduciendo pequeños cambios. Juan Llorca, cocinero especialista en nutrición y alimentación infantil, además de gran divulgador y comunicador, elaborará en directo algunas recetas y ofrecerá diversos 'trucos' para poder ofrecer menús basados en la proteína vegetal, que se adapten a las necesidades del comedor escolar y que vayan un poco más allá del plato de legumbre.

- **Juan Llorca** es un cocinero especializado en nutrición y alimentación infantil. Cuenta con más de 11 años de experiencia en el Valencia Montessori School y es coautor del libro 'Sin dientes y a bocados'. Es además un gran divulgador y comunicador, con miles de seguidores en sus redes sociales.

– Día 05/4 – 16.45h a 17.45h.
– Menús con textura modificada: soluciones adaptadas a cada necesidad.
Éste es un taller diseñado para aportar soluciones a las dificultades que se presentan para elaborar dietas adaptadas a las personas con problemas de disfagia en los distintos servicios sociosanitarios de restauración colectiva. Cómo mejorar la palatabilidad de los alimentos texturizados, opciones para la modificación de texturas, mejora organoléptica y emplatados atractivos... en definitiva, un taller con las claves para conseguir mejorar la alimentación y la calidad de vida de las personas afectadas con este problema, sea cual sea la causa de esa disfagia (edad, enfermedad, accidentes...).

• **Jaime Mora**, jefe de cocina del Centro Estatal de Atención al Daño Cerebral (CEADAC) y profesor técnico de Formación Profesional.
• **Roser Montané**, dietista - nutricionista y directora de Cesnut Nutrición.

Día 06/4 – 10.45h a 11.45h.
– Aprovechando al máximo los alimentos para no desperdiciar comida en el proceso de elaboración.
En esta demostración se darán las claves para sacarle todo el rendimiento y aprovechar al máximo los alimentos. Evitar la generación de residuo alimentario es fundamental teniendo en cuenta la máxima de que 'el mejor despilfarro / residuo es el que no se genera'. Cocinera y dietista nos explicarán diversos 'trucos' para saber qué se puede hacer con la fruta demasiado madura o cómo se puede aprovechar la piel de la patata o los descartes de todo tipo de verduras.

• **Blanca Esteve**, dietista - nutricionista y tecnóloga de los alimentos. Directora de Aleanutri.
• **Virgilia Gálvez**, coordinadora de Cocinas de Tresmes Eco Activa.

Mesas redondas:

No olvidéis que, además de las demostraciones de cocina, el programa incluye cuatro mesas redondas

– Cadena de seguridad para personas multialérgicas en colectividades: producción, servicio y protocolos de actuación en caso de emergencia.
– La restauración colectiva ante la tormenta perfecta. Claves para navegar en mercados complejos. ¿Está el binomio calidad/precio en un callejón sin salida en los servicios de colectividades?
– Seguridad alimentaria en cocina. Errores que nunca se deben cometer.
– Integración de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas (ODS) en el sector de la restauración social y colectiva.

+ Información sobre las mesas redondas:
– Multialergias, gestión, seguridad alimentaria y ODS, centran las mesas redondas de A & H.

Coordinarán y participarán en todas las actividades, profesionales de primer nivel que están en activo en nuestro sector. Os podéis descargar el programa completo con horarios, resumen de cada actividad y nombres de todos los participantes (ponentes y cocineros).

Tenéis todas las actividades colgadas en las webs de Alimentaria & Hostelco. 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.

Benefíciate del programa *VipBuyer* e inscríbete en las actividades

Gracias a un convenio firmado con Hostelco, todos nuestros lectores pueden acceder al programa *VipBuyer*. Si eres un profesional del sector que desarrolla su labor en una empresa de restauración colectiva o centro autogestionado de colectividades, puedes inscribirte en el programa para poder disfrutar de sus beneficios y conseguir una entrada gratuita *VipBuyer* de acceso al salón para todos los días de la feria (plazo límite de inscripción, 25 de marzo).

Una vez hayan validado tu inscripción desde Hostelco y estés registrado/a, puedes entrar a inscribirte a las actividades. La inscripción es obligatoria para los *showcookings* y las plazas están limitadas a 18. Estas demostraciones tienen un coste de 15€ y la inscripción incluye una plaza con asiento, interacción con los profesionales que dan el taller y degustación.

Si no te inscribes a la actividad en el mismo momento de comprar la entrada, recuerda que lo puedes hacer posteriormente accediendo a través del 'Área del visitante' tanto si accedes desde la página de Hostelco como si lo haces desde la de Alimentaria.

Las mesas redondas son gratuitas y no requieren inscripción.

– Beneficios e inscripción al programa *VipBuyers*.
– Inscripción actividades 'The Experience Live Gastronomy'.

Más allá de las actividades, os queremos informar también que tendremos un *stand* para www.restauracioncolectiva.com donde estaremos encantadas de poder saludaros personalmente (Pabellón 6. Stand B370).

Notícias Relacionadas

- Vuelven las actividades de restauración colectiva a Alimentaria & Hostelco
- Multialergias, gestión, seguridad alimentaria y ODS, centran las mesas redondas de A & H
- Hostelco 2022 apuesta por la sostenibilidad y la tecnología para relanzar el futuro del sector
- Alimentaria ultima una gran edición con el apoyo de las empresas del sector