

Seminari Web: Formació per a empreses de restauració

Objectius

- L'adaptació a les noves freqüències d'aliments recomanades
- Dotar d'informació per tenir a l'abast la manera de fer nous plats innovadors i eines per poder facilitar aquest canvi a la millora dels menús, perquè els menjadors ofereixin plats més sans i sostenibles.
- Proporcionar eines per fer una gestió del servei del menjador que permeti oferir aliments de proximitat, ecològics de circuit curt i de temporada, tot garantint una viabilitat econòmica.

Pàgina Web

<https://www.aspb.cat/documents/menjadors-escolars-sans-sostenibles/>

Docents

MARIA BLANQUER GENOVART (Dietista-Nutricionista, Agència de Salut Pública de Barcelona)

CARLES SOLER I NANI MORÉ (Xarxa de Menjadors ecològics)

MARINA BARROSO (Polítiques alimentàries, Ajuntament de Barcelona)

Dates

03 de novembre 2021 de 09 – 12h i 05 de novembre de 15:30 – 19 h

Enllaç inscripció

<https://forms.office.com/r/UAqiBMHvzi>

Programació

Durada: 3, 5 h	
Primera part: 1 h	Què és l'alimentació Saludable i Sostenible?
Segona part: 1 h	La Gestió viable d'un Menjador Escolar Saludable i Sostenible
Tercera part: 1,5 h	Fitxes tècniques i pràctiques de cuinat i implementació

Contacte

ext_aalaye@aspb.cat