

Les cuines comunitàries del Pallars es formen per incorporar el producte local als seus menús

«Al teu gust, aliments del Pallars» organitza aquesta formació sobre l'adaptació de menús als equipaments socio-sanitaris



Una cuina pallaresa en una imatge d'arxiu | ACN

Aquest dimarts ha tingut lloc el primer **seminari** del programa formatiu adreçat a cuines comunitàries que organitza el programa **Al teu gust, aliments del Pallars** de l'**Ajuntament de Tremp** amb la **Fundació Alícia**.

L'objectiu del seminari **La qualitat i els productes de proximitat a les cuines col·lectives** és posar a l'abast dels professionals que treballen en cuines col·lectives, en aquest cas de l'**àmbit socio-sanitari**, les eines i coneixements pràctics que els permetin elaborar una oferta adaptada i de qualitat a partir d'aliments de proximitat i propis del territori.

Els continguts de la sessió han anat a càrrec de dos experts de la **Fundació Alícia**. D'una banda, la dietista-nutricionista **Fabiola Juárez** ha ofert la part teòrica, que s'ha concretat en l'alimentació de la **gent gran** (requeriments nutricionals i altres aspectes que cal considerar, perfil dels comensals), l'alimentació de textura modificada; disfàgia i enriquiments energètic i proteics.

D'altra banda, **Marc Puig-Pey**, cap de cuina de la Fundació Alícia, ha conduït la part pràctica del seminari, que s'ha centrat en la textura modificada i ha elaborat exemples de plats en relació als continguts teòrics previs. La segona sessió d'aquest programa formatiu s'adreçarà a **professionals de cuines escolars** i està previst que tingui lloc durant el mes de **gener**.

Altres notícies que et poden interessar