



MENÚS PER A TOTHOM AL·LÈRGENS, CUINA PER A VEGETARIANS I DE TERRITORI

Codi Curs: AF15-2

Data: Dimarts, 1 de desembre

Hores: 6,5 h

Horaris: de 9.30 a 13.30 i de 15 a 17.30 h

Modalitat: Presencial

Lloc: Fundació Alícia ([Món Sant Benet](#))

Acreditació oficial: No

Bonificable: Si

Preu Soci: 30,00 € (IVA no inclòs)

Preu no soci: 65,00 € (IVA no inclòs)

Data límit d'inscripció: Dilluns, 16 de novembre 2015

Objectiu

L'objectiu serà dotar els assistents de les eines i coneixements necessaris per poder gestionar de manera segura els al·lèrgens a les cuines de les seves cases de colònies i albergs. També orientar-les en el cas d'oferir menús per vegetarians i vegans. Finalment es facilitaran idees per aprofitar la cultura gastronòmica i tradició de cada zona com a valor afegit de la oferta gastronòmica i educativa de les cases

Destinataris

Aquest curs està adreçat a gestors de cases de colònies i albergs, així com a d'altres responsables i personal de cuina.

Professorat

La jornada formativa està conduïda per la [Fundació Alícia](#), centre de recerca dedicat a la innovació tecnològica en cuina, a la millora dels hàbits alimentaris i a la valoració del patrimoni agroalimentari i gastronòmic. Un centre amb vocació social i obert a tothom per promoure la bona alimentació.

En el transcurs de les sessions també es comptarà amb la participació de tècnics de [Serhs Distribució](#), que facilitaran solucions pràctiques relacionades amb els temes tractats.

Contingut

- Conèixer les principals al·lèrgies i intoleràncies, els principals aliments implicats i on es troben. Aprendre a llegir les etiquetes per identificar correctament possibles al·lèrgens. Aprendre les pautes bàsiques de treball per assegurar unes bones pràctiques a l'hora de preparar menjar segur per als usuaris.



- Treballar sobre menús estàndard per poder-los adaptar a diferents al·lèrgies i intoleràncies amb facilitat. Unificar menús per tal de fer més pràctica la gestió de la cuina tant a nivell d'esmorzars i berenars com de dinars i sopars.
- Definir el concepte de vegetarianisme, veganisme i altres formes de menjar que actualment podem trobar entre les famílies.
- Treballar els menús per tal d'adaptar-los a aquestes característiques i fer un taller sobre cuina vegetariana.
- Fer una pinzellada sobre la possibilitat d'enriquir l'oferta gastronòmica a través de plats de les diferents zones que s'ajustin tant al públic com al cost. Exemple de tres territoris i metodologia perquè cada centre ho pugui adaptar.

Observacions

- La inscripció al curs és una sol·licitud que no n'implica la seva confirmació.
- La inscripció es confirmarà per correu electrònic a l'assistent i es considerarà definitiva quan l'ACCAC rebi la documentació sol·licitada.
- Està previst el dinar a la Fonda del Món Sant Benet.
- Aquesta jornada compta amb el suport de Serhs Distribució.
- Avís per a les empreses que desitgin aplicar la bonificació: L'ACCAC no pot garantir la realització dels tràmits necessaris per a la gestió de les bonificacions davant la Fundació Tripartita si no pot confirmar la inscripció al curs amb una antelació mínima de 15 dies sobre la data d'inici prevista del curs. Cal certificat digital per realitzar els tràmits.

Més informació a serveis@accac.cat
Tel. 93 412 14 37

INSCRIU-T'HI