

ATENCIÓ A LA DIVERSITAT EN EL MENJADOR ESCOLAR

2a. Edició. 4 de setembre de 2019

LLOC: Agència de Salut Pública de Catalunya.
Edifici Josep Salvany. c/Roc Boronat, 81-95 | 08005 Barcelona
Sala d'Actes.

PROGRAMA

9:00	Arribada i recollida de documentació.
9:15	Benvinguda i presentació de la jornada Carmen Cabezas. Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT)
9:30-10:45	<ul style="list-style-type: none">• Què són la malaltia celíaca, les intoleràncies i les al·lèrgies? Conseqüències d'un abordatge inadequat. Gemma Castillejo. Gastroenteròloga pediàtrica. Unitat de trastorns relacionats amb el gluten del Camp de Tarragona.• Abordatge nutricional i gestió dels aspectes dietètics en al·lèrgies i intoleràncies en l'entorn del menjador escolar. Anna Pons. Dietista-Nutricionista. Institut d'Assessorament Dietètic i Nutricional (IADIN).• Posicionament i recomanacions de l'ASPCAT en relació a la diversitat en el menjador escolar. Maria Blanquer. Dietista-Nutricionista. ASPCAT.
10:45-11:15	Pausa activa
11:15-12:00	<ul style="list-style-type: none">• Aspectes legals i de seguretat alimentària de la gestió dels al·lèrgens als menjadors escolars. Tècnica veterinària. ASPCAT.• Gestió de la contaminació encreuada en els menjadors escolars. Associació Celíacs de Catalunya.
12:00-13.30	Experiències de gestió de la diversitat en menjadors escolars
	<ul style="list-style-type: none">• Experiència 1: Gestió de derivacions de programacions vinculades a motius de salut.• Experiència 2: Gestió de la utilització de carmanyoles.• Experiència 3: Gestió de derivacions de programacions vinculades a múltiples orígens culturals, ètics o religiosos. Preguntes i aportacions.
13:30-13:50	Atenent la diversitat: presentació de receptes elaborades per Fundació Alicia. Maria Blanquer. Dietista-Nutricionista. ASPCAT.
13:50-14:00	Avaluació i comiat de la jornada.

INSCRIPCIÓ:

Feu arribar la vostra sol·licitud d'inscripció a: sec.promocio@gencat.cat, indicant el vostre nom, l'empresa o l'escola de la que formeu part i per quantes persones feu la reserva. Inscripció gratuïta.

Les inscripcions es tancaran en exhaurir el nombre de places disponibles.

Justificació:

El nombre d'infants amb necessitats alimentàries especials, ja sigui per motius de salut com per opcions de vida personals, és creixent, així com també ho és la diversitat d'opcions alimentàries a les que el menjador escolar dóna resposta. Aquesta complexitat genera, a vegades, dificultats de gestió a la cuina i al menjador escolar.

El fet de conèixer els aspectes mèdics i nutricionals claus, la legislació, les recomanacions de les entitats de referència del nostre entorn, així com les experiències de centres que afronten aquestes demandes, pot ajudar a millorar l'atenció que es dóna als infants amb necessitats alimentàries especials, a la vegada que facilita les tasques dels professionals que treballen al menjador escolar.

Objectius:

- Aportar informació tècnica, mèdica i nutricional de les malalties o trastorns més freqüents (al·lèrgies i intoleràncies) que requereixen adaptacions dietètiques dels menús basals.
- Donar a conèixer les reglamentacions i aspectes de gestió higiènic-sanitària de les programacions de menús especials per a aquestes situacions i la manipulació dels aliments implicats a les cuines escolars.
- Difondre i aprendre d'experiències de gestió de la diversitat alimentària en l'àmbit dels menjadors escolars, tan relacionat amb motius de salut com per motius religiosos o ètics.
- Mostrar, a través de demostracions de cuina, com es poden elaborar receptes que s'adaptin a algunes de les situacions de diversitat alimentària més freqüent als menjadors escolars.