

NUTRICIÓ I DIETÈTICA A LES CASES D'AGROTURISME

Jornada tècnica

MANRESA, dijous 17 de desembre de 2009

PRESENTACIÓ

El restaurant rural és el lloc idoni per gaudir d'una alimentació en sintonia amb l'entorn i l'estil de vida que busquen els hostes.

Aquesta Jornada presentarà una sèrie de criteris per triar aliments que siguin arsenal de recursos culinaris per poder satisfer qualsevol client, incloent-hi les dietes especials. Es definirà una guia pràctica per a planificar menús equilibrats, deliciosos i satisfactoris, adaptats als diferents àpats. Com a mostra, l'experiència d'un restaurant rural en planificar menús amb aliments locals de qualitat i adaptats als diferents comensals.



PROGRAMA

Presentació de la Jornada Sra. Joana Amador, directora de l'Escola Agrària de Manresa.	9:50 h
Criteris per triar els aliments. Productes associats a dietes especials Sra. Montse Vallory, professora de cuina natural, consultora culinària i xef graduada al Natural Gourmet Institute for Health and Culinary Arts de Nova York.	10:00 h
Pausa - cafè	11:30 h
Bases per planificar menús equilibrats a cada àpat Sra. Montse Vallory, professora de cuina natural, consultora culinària i xef graduada al Natural Gourmet Institute for Health and Culinary Arts de Nova York.	12:00 h
Experiència en gestió de menús en establiments d'agroturisme Sra. Eva Pio, gestora del restaurant rural La Cantina de Monistrol de Rajadell, tècnic superior especialista en dietètica i nutrició, diplomada en Dietètica i nutrició humana per la Universitat de Nancy, i dietista a la fundació Althaia de Manresa.	13:00 h
Cloenda de la Jornada	13:50 h

INSCRIPCIONS

La jornada és gratuïta, però cal inscriure's prèviament a l'oficina de l'Escola de Capacitació Agrària de Manresa
Tel.: 938 749 060 – A/e: neus@associaciolera.org

LLOC DE REALITZACIÓ

ESCOLA DE CAPACITACIÓ
AGRÀRIA DE MANRESA
Avda. Universitària, 4-6 (Edifici FUB)
MANRESA

ORGANITZACIÓ



COL·LABORACIÓ


Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural