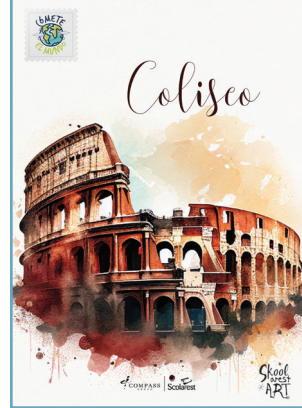


Comer es mucho más que alimentarse: es despertar los sentidos, es viajar por el mundo sin levantarse de la mesa... es experimentar, aprender y compartir hábitos de vida saludable.

¿Qué cocinamos en febrero?

Cómete el mundo: La bella Italia



La bella Italia. La gastronomía italiana es una de las más variadas y populares del mundo gracias a su rica historia y tradición culinaria.

Este mes, en cómete el mundo, llevamos a nuestros comensales a degustar platos típicos de la cocina italiana con los que conocerán el Coliseo. El gran teatro romano en el que se celebraba, entre otros, espectáculos de combates de gladiadores y luchas contra fieras salvajes. Un día en el que aprenderemos sobre Roma y el Coliseo y descubriremos que Italia es mucho más que sus 200 referencias de tipos de pasta.

¡Que aproveche!

Menú especial Carnaval



Nos sumamos a la celebración de una de las fiestas más populares del mundo, el carnaval, con un menú especial que acompaña este día lleno de disfraces, color, risas y momentos distendidos.

¡Que empiece la fiesta!

Óliver, el olivo de Scolarest



Este año queremos ir un pasito más allá y hemos apadrinado un olivo.

Este curso, además de seguir contando curiosidades sobre uno de los productos más preciados de nuestra tierra, iremos compartiendo con los niños y niñas cómo está nuestro ahijado verde, qué tal van sus aceitunas y todos los cuidados y el cariño que le damos. Os adelantamos que hemos bautizado como Óliver a nuestro pequeñín, que acaba de cumplir sus primeros 150 años, y vive en la Masía Can Canyes en Sant Llorenç d'Hortons (Barcelona).

GUARDIANES DE LA SALUD



Marta Pezzella.
Scolarest HSEQ Technician.

Para aquellos que no lo conocen, ¿Podrías contarnos en qué consiste el programa Guardianes de la Salud?

Consiste en una serie de medidas dirigidas a reforzar nuestro protocolo de gestión de alergias e intolerancias alimentarias, compuesto por recursos y materiales novedosos que hermetizan la cadena de control, aumentando con ello la seguridad de nuestros comensales.

¿Cuáles son los puntos básicos contemplados en el programa?

Abarca diferentes áreas de trabajo que garantizan la correcta supervisión y ejecución de todos los pasos del proceso, desde que nuestro cliente nos notifica la presencia de un comensal con dieta especial, hasta que se le sirve el menú. En este camino nos focalizamos en:

La información. Es fundamental que sea clara, segura y actualizada. Tenemos un conjunto de herramientas que garantizan la trazabilidad en toda la cadena de información. Desde la solicitud de la dieta especial hasta el último punto de control en el servicio.

El control en la elaboración. Empleamos ingredientes seguros provenientes únicamente de proveedores homologados por nuestro departamento de calidad. Con estos ingredientes, nuestro equipo de dietistas y nutricionistas diseña menús específicos adaptados a cada dieta. También respetamos las pautas de elaboración segura en cocina y de limpieza intermedia.

El control del servicio. Usamos materiales específicos y visuales que permiten identificar a los comensales con alergias e intolerancias desde que entran en el comedor. Además, los diferentes empleados participan en charlas y comprobaciones diarias (por ejemplo, la verificación doble aumenta la seguridad) de modo que

todo el equipo está informado y alerta para detectar cualquier desviación y garantizar que cada dieta se entrega correctamente a su comensal.

La formación del equipo. En Scolarest tenemos un sistema de formación intensivo y continuado que abarca conocimientos sobre alergias e intolerancias, higiene y manipulación de alimentos, procesos específicos de control e identificación, etc. Disponemos para ello de cursos específicos para nuestros cocineros y monitores. Además, llevamos a cabo campañas de recordatorio y hacemos formaciones continuas sobre esta materia.

El equipo de trabajo. En cada centro que gestionamos, definimos lo que llamamos equipo de dietas. Identificamos quién ejecuta cada uno de los controles, comprobamos que se definen los roles necesarios a lo largo de toda la cadena (comunicación, elaboración y servicio de dietas), y también identificamos a los sustitutos de estas personas en caso de ausencias puntuales.

¿Cuáles son las herramientas que se usan en el comedor y que has mencionado anteriormente?

Tenemos unas cuantas como, por ejemplo, las tarjetas de identificación de comensales con alergias o intolerancias, menaje específico, identificación en la bandeja y pizarras en el comedor, entre otros elementos y documentos que se adaptan a cada centro.

¿Qué hace especial a este programa?

Es el resultado de los muchos años de experiencia de Scolarest en centros educativos, lo que nos permite anticiparnos, consolidar este sistema y poder llevarlo a la práctica cada día en los comedores que gestionamos. Para nosotros, la seguridad de nuestros comensales es lo más importante.

Recetas en familia:

BROWNIE

sin gluten y sin lactosa

Nuestro chef comparte un postre que podemos hacer con los más pequeños en casa.

Para esta receta necesitamos:

- 135 g. Margarina o aceite de coco.
- 140 g. Cobertura de chocolate (sin leche).
- 3 huevos.
- 100 g. Panela.
- 60 g. Harina de maíz eco.
- 40 g. Pasta de almendra.
- 40 g. Sésamo tostado.
- 1 cucharadita de sal.
- 1 cucharadita de levadura química.

Elaboración:

1. Derretir la margarina o el aceite de coco junto con la cobertura de chocolate al baño María. A continuación, añadir la crema de almendra.
2. Por otro lado, batir enérgicamente los huevos con el azúcar. Añadir la harina tamizada y la levadura química.
3. Mezclar todos los ingredientes y volcarlos sobre una bandeja forrada con papel de horno.
4. Cocinar durante 35 minutos a 165 °C. Retirar, dejar reposar y ¡a disfrutar!

Anímate a compartir la receta con nosotros. **Etiquétanos en redes!**

Os animamos a seguirnos en nuestras redes y descubrir todo lo que hemos preparado para este curso.



@scolarest_es



in scolarest_españa



Una experiencia
gastronómica,
SALUDABLE
SEGURA Y
SOSTENIBLE