



ABORDAJE DE LA DISFAGIA Y LA ANOREXIA DESDE LA COCINA

Taller organizado por la Fundación Alicia

11 de abril de 2013

Horario: 11.00 a 13.00

Contenido del taller

- Los triturados habituales: definición y caracterización de la alimentación triturada más común: cómo es y qué deficiencias tiene.
- Mejora de la alimentación triturada. Se trabajarán los siguientes puntos:
 - . El producto
 - . La técnica de cocción previa al triturado
 - . Maquinaria
 - . Estructura del menú
 - . Presentación: introducción de algunos ejemplos que no se coman con cuchara (flan, gelatinas...)
 - . Helados
- Texturizantes: definición y aplicaciones básicas de los principales gelificantes y espesantes. Con todos los ejemplos prácticos que se realicen se hablará de cómo se pueden enriquecer las diferentes preparaciones.

