



JORNADAS LA ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL REGIONAL UNIVERSITARIO DE MÁLAGA

"LA ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL REGIONAL UNIVERSITARIO DE MÁLAGA"

Organiza: Hospital Regional Universitario de Málaga (Servicio de Confortabilidad).

Lugar de celebración: Salón de actos del Hospital Materno Infantil. Avda Arroyo de los Ángeles

Comité Organizador:

Presidenta: Carmen Gracia López

Secretario: Ignacio García Delgado

Vocales: Carlos Galiana Benítez, Francisco Espinar Dominguez, Dolores Vera Gallego, Sergio Pérez Ortiz, Rosa Mª Roque Navarrete

Coordinador Científico: Ángel Manuel Caracuel García

- **Inscripción gratuita y por orden de llegada**

- **Plazas Limitadas**

- **Información e inscripciones:**
info@hospifood.com



Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

PROGRAMA 26 de Abril • 2016

9:00 ENTREGA DOCUMENTACIÓN

9:30 INAUGURACIÓN

9:45- 11:30 EVOLUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Moderadora:

Carmen Gracia López. Directora de Gestión de los Hospitales Universitarios Regional de Málaga y Virgen de la Victoria

- La evolución de la restauración hospitalaria en el HRU de Málaga.

Rosa Roque Navarrete. Jefa de Servicio de Confortabilidad. Hospital Regional Universitario de Málaga.

- De la compra directa a las concesiones y a las plataformas provinciales.

Javier Mañas Gascón. Director Nacional de la División de Salud de Serunión.

- La prescripción y los Códigos de Dietas hospitalarios.

Gabriel Olveira Fuster. Jefe de Sección de la Unidad de Gestión Clínica Intercentros de Endocrinología y Nutrición. Hospital Regional Universitario de Málaga.

- La alimentación infantil en un Hospital Regional.

Carlos Sierra Salinas. Jefe de Servicio de Gastroenterología y Nutrición Infantil. Hospital Regional Universitario de Málaga.

11:30-12:00 DESCANSO

12:00-14:00 CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Moderadora:

Gabriel Olveira Fuster. Presidente de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD).

- Normalización de la alimentación hospitalaria en Andalucía.

Ángel Manuel Caracuel García. Veterinario-Bromatólogo de la Unidad de Gestión Clínica Intercentros de Endocrinología y Nutrición. Hospital Regional Universitario de Málaga.

- La certificación a proveedores.

Gonzalo Bas Alberdi. Director de Calidad y Seguridad Alimentaria de Serunión.

- La microbiología predictiva como herramienta en la verificación de los Sistemas de Autocontrol.

Rosa Mª Gimeno García. Profesora Titular del Departamento de Nutrición y Bromatología. Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba.

- Food Defense.

Pablo Sopeña Ibarnavarro. Director de IBC. Bilbao

16:30-18:00 GASTRONOMÍA MALAGUEÑA

Moderadora:

Fernando Rueda García. Presidente de GastroArte

- **Javier Hernández Ruiz** – El Restaurante del Candado Golf

- **Charo Carmona Tortosa**- Arte de Cozina

- **Daniel Carnero Sierras** - La Cosmopolita

- **Cati Schiff** - Obrador Dulce y Salado

18:00-18:30 DESCANSO

18:30- 20:00 LOS ATRIBUTOS EMERGENTES Y DESEADOS.

Moderadora:

Ángel Manuel Caracuel García. Veterinario-Bromatólogo de la Unidad de Gestión Clínica Intercentros de Endocrinología y Nutrición. Hospital Regional Universitario de Málaga.

- Alimentos Ecológicos.

Álvaro Barrera Fernández. Presidente de Ecovalia-CAAE (Comité Andaluz de Agricultura Ecológica).

- La expresión de la alimentación mediterránea en la dieta hospitalaria.

Manuel Martínez Peinado. Responsable técnico Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (IEAMED)

- Alimentos de cercanía y de Kilómetro Cero.

Esperanza Peláez Navarrete. Coordinadora Suplemento "Málaga en la Mesa" del Diario Sur.

- El nuevo modelo gastronómico malagueño.

Manuel Maeso Granada. Presidente de la asociación "Carta Malacitana".

AVALADO POR:



COLABORA:



RECONOCIMIENTO:



Reconocimiento Científico Sanitario
Reconocimiento Docente Sanitario
CONSEJERÍA DE SALUD