



## 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

Modera:

**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.

Modera:

**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

Modera:

**Fernando Rueda García.** Presidente de GastroArte

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

- **Charo Carmona Tortosa**- Arte de Cocina

- **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.

Modera:

**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