

II CURSO GENAH “La Normalización en Alimentación Hospitalaria: *desde la gestión a la comunicación.*”

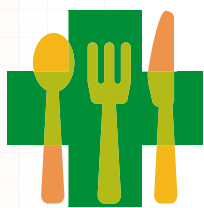
Desde las 16:00 horas del 11 de abril de 2019 (jueves)
hasta las 20:00 horas del 12 de abril de 2019 (viernes)

Dirigido a:

Profesionales sanitarios y no sanitarios que desarrollan su tarea profesional en el ámbito de la alimentación institucional (hospitalaria, geriátrico, comedores escolares...) tanto a nivel de atención sanitaria como a nivel de producción, control de calidad, control de inocuidad alimentaria, como a nivel de gestión de los recursos: Veterinarios, TED, Profesionales de Enfermería, Biólogos, Médicos, Farmacéuticos, Ingenieros, Economistas,...)

Duración: 15 horas lectivas.

Acreditación solicitada a la Dirección General de Calidad, Investigación, Desarrollo e Innovación de acuerdo a lo criterios de la Comisión de Formación Continuada del Sistema Nacional de Salud.



II CURSO GENAH "La Normalización en Alimentación Hospitalaria: desde la gestión a la comunicación."

PROGRAMA Jueves 11/4/2019

15.30 - 16.00 h: Entrega de documentación

16.00 - 19.00 h: Unidad Didáctica 1.

Normalización en las Especificaciones Técnicas de los Productos Alimentarios.

1. Contextualización del Uso de Materiales en Contacto con los Alimentos y Productos de Limpieza en la Restauración Hospitalaria.

D. Tomás Arencibia Rivero

Veterinario Bromatólogo. Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Puerta del Mar de Cádiz

2. Productos de Limpieza y Desinfección Empleados en las Cocinas de los Hospitales.

D^a. Marina Alcalá Castilla

Agente de Control Sanitario Oficial. Unidad de Protección de la Salud. Distrito Sanitario Bahía de Cádiz – La Janda.

3. Adquisición de Materiales en Contacto con los Alimentos y Productos de Uso Alimentario en el Sistema Sanitario Público de Andalucía.

D^a. Natividad Valencia Liñán

Subdirección de Compras y Logística. Servicio Andaluz de Salud.

4. Debate

19.00 - 19.30 h: Pausa Café

19.30 - 23.30 h. Unidad Didáctica 2.

Productos lácteos sostenibles en Alimentación Hospitalaria

1. De Saludable a Sostenible?

D. Angel Manuel Caracuel García

Veterinario Bromatólogo. Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Regional Universitario de Málaga

2. Utilización de Productos Lácteos de Cabra en Alimentación. Posibles Beneficios.

D. Gabriel Olveira Fuster

Jefe de Sección. Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Regional Universitario de Málaga

3. Desarrollo de Nuevos Productos Alimentarios. Innovaciones Saludables a partir de Leche de Cabra.

D^a. Silvia López-Feria

Responsable del Departamento de I+D+I de DCOOP SCA

4. Los Paisajes de Málaga a través de sus Quesos.

D^a. Margarita Jiménez Gómez

Técnico – Agroalimentaria. GDR Valle del Guadalhorce

5. Debate y Cata de Quesos de Málaga

PROGRAMA Viernes 12/4/2019

9.00 - 14.00 h: Unidad Didáctica 3.

Gestión de la Seguridad Alimentaria

1. Avances en Seguridad Alimentaria y Alimentos.

D.^a Soledad Salcedo Crespo

Veterinario Bromatólogo. Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición. Hospital Universitario de Jaén

2. Patógenos Zoonóticos en la Cadena Alimentaria del Cerdo Ibérico: Proyecto ToxoFree.

D. Rafael Jesús Astorga Márquez.

Catedrático del Área de Sanidad Animal. Universidad de Córdoba

10.30 - 11.00 h: Pausa Café

3. Planificación en Seguridad Alimentaria 2018-2022: Líneas Estratégicas.

D. Jesús Peinado Álvarez.

Subdirector de Protección de la Salud. Consejería de Salud. Junta de Andalucía.

4. Calidad nutricional y etiquetado de los alimentos.

El nuevo reto del NUTRISCORE.

D. Gaspar Ros Berrueto.

Catedrático del Área de Nutrición y Bromatología. Universidad de Murcia.

5. Debate

14.00 - 16.00 h: Comida Malagueña de Vigilia

16.00 - 19.30 h: Unidad Didáctica 4.

La Comunicación en Seguridad Alimentaria: Nuevos Canales

1. Las Redes Sociales como Herramienta de Mejora de la Seguridad Alimentaria.

D.^a Yolanda Márquez Polo

Veterinario Bromatólogo. Servicio de Bromatología. Hospital Universitario de Badajoz.

2. La Restauración Social y Colectiva, esa Gran Desconocida...

D.^a Ana Turón Maderuelo

Promotora y Directora de la Revista On Line "Restauración Colectiva"

3. Fiabilidad de la Información sobre Seguridad Alimentaria en la Red.

D. José Juan Rodríguez Jerez

Profesor Titular del Área de Nutrición Humana y Ciencia de los Alimentos. Universidad Autónoma de Barcelona. Autor del Blog Infoooders.

4. Debate

18.30 - 19.30 h. Clausura

"Aroma de fritura de sol. Picasso, cocina y alimentos"

D. José María Luna Aguilar.

Director de la Agencia Pública para la Gestión de la Casa Natal de Pablo Ruíz Picasso y otros Equipamientos Museísticos Municipales y Culturales.

19.30 - 20.00 h: Conclusiones y Encuestas de Satisfacción

INFORMACIÓN:

Lugar: **HOTEL FINCA ESLAVA**
Ctra. de Córdoba, 29200 Antequera, Málaga
Inscripciones y Reserva:
antequera@viajesgenil.es

SOLICITADA ACREDITACIÓN

PATROCINADO POR:



COLABORAN:

