



Seminario web gratuito sobre alimentación saludable y sostenible en hospitales

05-07-2017

Hoy miércoles 12 de julio, la organización Salud sin Daño para América Latina ha programado un webinar donde se presentará el informe 'Alimentación saludable y sostenible: experiencias de hospitales en Europa' y se darán a conocer diversas experiencias llevadas a cabo en hospitales europeos, entre ellos el de la Santa Creu i Sant Pau de Barcelona.

Con el objetivo de presentar el informe 'Alimentación saludable y sostenible: experiencias de hospitales en Europa', la organización Salud sin Daño para América Latina (perteneciente a la *Health Care Without Harm*) ha organizado para hoy miércoles 12 de julio un seminario web gratuito, dirigido a los profesionales de los hospitales y centros sanitarios, además de a autoridades locales y regionales así como a profesionales, en general, interesados en saber más sobre alimentación saludable y sostenible en hospitales.

En el *webinar* se informará sobre los retos y oportunidades que existen para promover una política de alimentación sostenible y se presentarán algunas experiencias y estrategias llevadas a cabo para promover esa alimentación saludable entre los pacientes, personal y visitantes de un hospital. Fundamentalmente se hará hincapié en la compra de alimentos y la prevención y gestión de residuos alimentarios.

Gemma Navarro, dietista nutricionista, con más de 30 años de experiencia en restauración y dietética clínica presentará la experiencia del Hospital de la Santa Creu i Sant Pau de Barcelona con el objetivo de inspirar a otros hospitales y administraciones para que empiecen a desarrollar una política de alimentación saludable y sostenible en su institución.

En el seminario web participará así mismo **Paola Hernández**, profesional graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Máster Europeo de Salud Pública, que trabaja actualmente en la oficina regional de Salud sin Daño en Europa como técnica de proyectos en temas de alimentación hospitalaria, y también colabora con Mensa Cívica como miembro de la Junta Directiva y representante en el grupo de trabajo de la Comisión Europea para la elaboración del Pliego de Compras verdes en la Unión Europea. Hernández presentará diversas experiencias llevadas a cabo en hospitales de la Unión Europea y responderá a preguntas de los participantes dado que el seminario ofrecerá también la oportunidad de mantener un debate/diálogo abierto y constructivo con los participantes.

Paola Hernández es colaboradora de nuestra revista y participará como ponente en el *Congreso de Restauración Colectiva, 2017* (#CRC17).

Datos claves:

- Seminario web: ‘Alimentación saludable y sostenible: experiencias de hospitales en Europa’.
 - Día: miércoles, 12 de julio.
 - Horario: 19.00 h (una hora de duración).
 - Actividad gratuita / cupo limitado.
 - Inscripciones.
-

Noticias Relacionadas

- El Germans Trias, primer gran hospital catalán en donar sus excedentes de comida
- “En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna”
- El Regional de Málaga se convierte en el primero en servir menús ecológicos certificados
- Sanidad de Murcia destierra definitivamente la bollería industrial del vending hospitalario
- Catalunya ofrece una línea de ayudas para prevenir, separar y gestionar los residuos
- El Hospital Clínico San Carlos ofrece comida saludable en sus máquinas expendedoras
- Los cinco mandamientos para el tratamiento y gestión del aceite usado en colectividades
- De una dieta saludable a una dieta sostenible: en busca del cambio de paradigma