

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

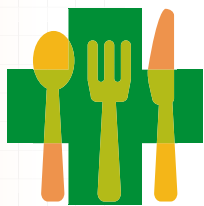
Desde las 16:00 horas del 11 de abril de 2019 (jueves)  
hasta las 20:00 horas del 12 de abril de 2019 (viernes)

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 - 16.15 h:** Presentación

**Unidad Didáctica 1. Normalización en las Especificaciones Técnicas de los Productos Alimentarios.**

**16.15 - 17:00 h:**

**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*

**17.00 - 17.45 h:**

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

**D<sup>a</sup>. Marina Alcalá Castilla**

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

**17.45 - 18.30 h:**

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

**D<sup>a</sup>. María Trinidad Herrera Santiago**

*Subdirección de Compras y Logística. Servicio Andaluz de Salud.*

**18.30 - 19.00 h:** 4. Debate

**19.00 - 19.30 h:** Pausa Café

**Unidad Didáctica 2. Productos lácteos de cercanía en Alimentación Hospitalaria.**

**19.30 - 20.15 h**

**1. Utilización de Productos Lácteos de Cabra en Alimentación. Posibles Beneficios.**

**D. Gabriel Oliveira Fuster**

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

**20.15 - 21.00 h:**

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

**D<sup>a</sup>. Silvia López-Feria**

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

**21.00 - 22.00 h:**

**3. Los Paisajes de Málaga a través de sus Quesos.**

**D<sup>a</sup>. Margarita Jiménez Gómez**

*Técnico – Agroalimentaria. GDR Valle del Guadalhorce*

**22.00 - 23.30 h** 4. Debate y Cata de Quesos de Málaga

#### INFORMACIÓN:

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

### PROGRAMA Viernes 12/4/2019

**Unidad Didáctica 3.**

**Gestión de la Seguridad Alimentaria**

**9.00 - 9.45 h:**

**1. Avances en Seguridad Alimentaria y Alimentos.**

**D.<sup>a</sup> Soledad Salcedo Crespo**

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

**9.45 - 10.30 h:**

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

**D. Rafael Jesús Astorga Márquez.**

*Catedrático del Área de Sanidad Animal. Universidad de Córdoba*

**10.30 - 11.00 h:** Pausa Café

**11.00 - 11.45 h:** 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.*

**11.45 - 12.30 h:**

**4. Las Precisiones y los Errores que Esconden las Etiquetas Nutricionales.**

**D. Gaspar Ros Berruezo.**

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

**13.30-14:00 h.** 5. Debate

**14.00 - 16.00 h:** Comida Malagueña de Vigilia

**Unidad Didáctica 4. La Comunicación en Seguridad Alimentaria: Nuevos Canales**

**16.00 - 16.30 h:** 1. Las Redes Sociales como Herramienta de Mejora de la Seguridad Alimentaria.

**D.<sup>a</sup> Yolanda Márquez Polo**

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

**16.30 - 17.15 h:** 2. La Restauración Social y Colectiva, esa Gran Desconocida...

**D.<sup>a</sup> Ana Turón Maderuelo**

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

**17.15 - 18.00 h:** 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 Infoders.*

**18.00 - 18.30 h:** 4. Debate

**Clausura 18.30 - 19.30 h.**

**"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

#### SOLICITADA ACREDITACIÓN

PATROCINADO POR:



COLABORAN:

