

LOS MEJORES PLATOS PARA NUESTROS PACIENTES....

Durante esta semana, de Lunes a Viernes, se servirán menús especiales a los pacientes ingresados con recetas originales propuestas por los chefs y responsables de distintos establecimientos, que se elaborarán en las instalaciones del Hospital por los profesionales del Servicio de Alimentación, bajo el asesoramiento de:

Lunes 7 de Noviembre:

Restaurante Tellus

Martes 8 de Noviembre:

Restaurante La Cuchara de San Lorenzo

Miércoles 9 de Noviembre:

Escuela de Hostelería de Córdoba

Jueves 10 de Noviembre:

I.E.S. Gran Capitán

Viernes 11 de Noviembre:

Profesionales del Servicio de Alimentación del HURS

Organiza:

Dirección de Servicios Generales, Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria, Área de Hostelería del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba

Participan:

**Restaurante Tellus
Restaurante La Cuchara de San Lorenzo
Escuela de Hostelería de Córdoba
I.E.S. Gran Capitán
Profesionales del Servicio de Alimentación del H.U. Reina Sofía**

Colaboran:

**Serunión, S.A.
Mediterránea de Catering, S.L
Cárnicas Cristina
Campofrío
Capricho andaluz
Fricorsa
Frigo
Frutas y verduras Alfonso León
Garcimar
Panadería Salvador
Lagain
NR Alimentación
Pescados Saraymar
Plásticos Bernabeu
Gráficas Posadas
Reny Picot
Paco Salas**



Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

Hospital Universitario Reina Sofía



V Jornadas de Hostelería y Nutrición Hospitalarias

Del 7 al 11 de Noviembre

2016

Reconocidas de Interés Científico-Sanitario y Docente-Sanitario por la Dirección General de Investigación y Gestión del Conocimiento Consejería de Salud. Junta de Andalucía.

Martes 8: JORNADA TECNICA

9.00 h a 9.30 h: Inauguración de las Jornadas.

9.30 h a 10.15 h: 1ª Ponencia: El Área de Alojamiento y Confortabilidad en un Centro Hospitalario.

Modera: Rosa Fernández Robles. Subdirectora de SS.GG. H. U. Reina Sofía de Córdoba.

- La Hostelería Hospitalaria. Una actividad puesta en valor.
Inmaculada Guisado Medina, Jefe de Grupo de Alojamiento y Confort. H. U. Reina Sofía de Córdoba.
- La gestión informatizada de la limpieza al alta hospitalaria: incremento de la disponibilidad.
Isabel Garrido Pérez. Jefe de Equipo de Alojamiento y Confort. H. U. Reina Sofía de Córdoba.

10.15 h a 10.45 h: Pausa Café

10.45 h a 11.45 h: 2ª Ponencia: El proceso industrial de Textil

Modera: José Luís Gómez de Hita. Director de Gestión. H. U. Reina Sofía de Córdoba.

- Ventajas e inconvenientes de una lavandería centralizada.
Miguel Ángel Herrera Úbeda, Presidente de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria y Técnico de la Unidad Técnica de Control del Servicio Madrileño de Salud.
- Estrategia corporativa de los procesos industriales y de confortabilidad.
Antonio Olivares Calvo, Subdirección de servicios y gestión de centros. Dirección General de Gestión Económica y Servicios. Servicio Andaluz de Salud.
- Análisis de la eficiencia en el proceso de Higienización de ropa Hospitalaria de Córdoba.
Rosa Fernández Robles, Subdirectora SSGG. H. U. Reina Sofía de Córdoba.

11.45 h a 12.45 h: 3ª Ponencia: La Dieta Mediterránea

Modera: Javier Vidal Iglesias. Jefe de Servicio de Alimentación. H. C. U.. Santiago de Compostela.

- La dieta Mediterránea: una buena receta para mejorar la salud cardiometabólica
Dr. Alfonso Calañas. Facultativo Especialista de Área. UGC de Nutrición y Endocrinología H. U. Reina Sofía de Córdoba.
- La dieta mediterránea en un sistema de producción de línea tradicional
Teresa Justo Coletto. Jefe Sº Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria. H. U. Reina Sofía de Córdoba.
- La dieta Mediterránea en línea fría.
Víctor Rodríguez Verdes, Jefe de Cocina del Hospital Universitario Lucus Augusti de Lugo.

12.45 h a 14.00 h: Proyecto "HOSPIFOOD": El futuro de la Nutrición Hospitalaria.

Modera: Dr. Gabriel Oliveira Fuster. Presidente de SANCYD. Jefe de Sección de la Unidad de Gestión Clínica Intercentros de Endocrinología y Nutrición. H. R. U. de Málaga y Virgen de la Victoria.

- Especificaciones técnicas de los productos alimenticios a suministrar para la elaboración de los menús de los códigos dietéticos en alimentación hospitalaria.
José Ferreira Vacas. Veterinario-Bromatólogo. Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria. H. U. Reina Sofía de Córdoba.
- El código dietético hospitalario.
Soledad Salcedo Crespo. Veterinaria-Bromatóloga. Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología, Nutrición y Dietética. Complejo H. de Jaén.
- Hospifood, una herramienta de normalización en la alimentación hospitalaria.
Dr. Ángel Caracuel García. Veterinario-Bromatólogo. Unidad de Gestión Clínica Intercentros de Endocrinología y Nutrición. H. R. U. de Málaga.

(Las inscripciones a esta Jornada Técnica, se podrán realizar a través de www.hospitalreinasofia.org). Plazas limitadas

Miércoles 9:

"Aprender a comer sano". Jornada dedicada a los más pequeños

Cuenta-cuentos infantil. Merienda saludable y divertida

Jueves 10:

Taller Práctico

De 10.00 h a 12.00 h: Consejos y prácticas para la seguridad de los alimentos. Impartido por José Ferreira Vacas. Veterinario-Bromatólogo. Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba.

Dirigido a Usuarios, Asociaciones de Pacientes y a Profesionales del Hospital.

(La inscripción a este taller, se podrá realizar a través de www.hospitalreinasofia.org). Plazas limitadas

Viernes 11:

Jornada de Puertas abiertas en la Cocina del Hospital.

Dirigida a todos los familiares/acompañantes que deseen visitar las instalaciones del Servicio de Alimentación, así como a los alumnos de las Escuelas de Hostelería, Escuela de Enfermería y a las Asociaciones de Pacientes que así lo deseen.