

MEMORIA DEL V CICLO DE CONFERENCIAS SOBRE “ALIMENTACIÓN FUERA DEL HOGAR”

Ángel Caracuel García

Organizado por la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, el Hospital Regional Universitario Carlos Haya del Servicio Andaluz de Salud en Málaga y el Colegio de Veterinarios de Málaga, se ha celebrado del 17 de al 19 de octubre de 2006, en el salón de actos del Hospital Materno Infantil, el V Ciclo de Conferencias sobre Alimentación Fuera del Hogar.

En la presente edición se tenía como objetivo “la puesta al día y discusión de los avances y las últimas tendencias en el sector de la restauración social y comercial”, y se han debatido, entre otras, cuestiones como: ¿Son Seguros los Alimentos que Comemos?, Antropología de la Alimentación, Nutrición Comunitaria y Promoción de la Salud, Guía Directriz para el Consumo de Bebidas en España, Tipos de Aceites: Cultura y Beneficios, La Yododeficiencia en España, De la Tradición a la Innovación en la Cocina, Nuevos Métodos Tecnológicos de Conservación No Térmicos, Alimentos de Cuarta Gama, Altas Presiones en Alimentos, La Gastronomía Hospitalaria, Málaga Futuro, El Sector Quesero Tradicional en la Provincia de Málaga, La Oficina Alimentaria Veterinaria de la Comisión Europea, Salmonelosis: Implicaciones en la Salud Pública, La Identificación de Peligros en los Alimentos, y La Evolución de un Concepto: de la “Higiene de los Alimentos a Seguridad Alimentaria”.

Este ciclo de conferencias, ha a reunido a más de 200 profesionales relacionados con el sector (farmacéuticos, médicos, tecnólogos de los alimentos, veterinarios, técnicos especialistas en Nutrición y Dietética, cocineros, pinches, empresarios, jefes de servicio de restauración...) de diferentes puntos de la geografía andaluza y ha contado, como ponentes, con la participación de reconocidos profesionales del sector.

Así en la primera jornada el Dr. Juan José Badiola Diez, Presidente del Consejo General de Colegios de Veterinarios de España y Vicepresidente del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, inauguró este ciclo deleitándonos con la conferencia: *¿Son Seguros los Alimentos que Comemos?*

Posteriormente tuvo lugar la primera mesa redonda que moderada por la Dra. María Cruz Gallego Domínguez, Veterinaria del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía del Distrito Sanitario Costa del Sol y Académica Numeraria de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, trató sobre Alimentación Fuera del Hogar y contó con la participación del Dr. Julio Boza López, Presidente de Honor de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, del Dr. Javier Aranceta Batrina, Profesor de Salud Pública y Nutrición Comunitaria. Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra, y del Dr. Jesús Román Martínez Álvarez, Presidente de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA), Profesor Diplomatura de Nutrición de la Universidad Complutense de Madrid

En la tarde de esta primera jornada, se realizó otra mesa redonda que tenía como título Nutrición Práctica y en la que participaron Dña. Soledad Salcedo Crespo, Veterinaria Bromatóloga de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Complejo Hospitalario de Jaén, el Dr. Federico Soriguer Escofet, Jefe del Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Regional Universitario Carlos Haya, ambos del Servicio Andaluz de Salud de la Junta de Andalucía, y D. Daniel García Reinaldo, Jefe de Cocina del Restaurante Calima del Gran Hotel Meliá Don Pepe en Marbella.

La primera jornada terminó con un taller sensorial sobre productos tradicionales de Málaga, contando para ello con preparaciones realizadas por D. Daniel García Reinaldo, Jefe de Cocina del Restaurante Calima del Gran Hotel Meliá Don Pepe en Marbella.

El segundo día comenzó con una mesa redonda a cerca de las Tecnologías Emergentes en Conservación de Alimentos, que fue presentada por Dña. Carmen Baena Moreno, Veterinaria del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía del Distrito Sanitario La Vega, y en la que participaron el Prof. Dr. Gaspar Ros Berruezo, Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia y

Académico Numerario de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, la Dra. María Isabel Gil Muñoz, Investigadora Científica del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del CEBAS-CSIC en Murcia, y el Dr. Pedro Sanz Martínez, Científico Titular del Instituto del Frío del CSIC en Madrid.

La tarde de este segundo día se dedicó a la Alimentación Hospitalaria, y se contó con D. Yves Sinclair, Gastropsicólogo, con Dña. Rosa Roque Navarrete, Subdirectora de Hostelería del Hospital Regional Universitario Carlos Haya del Servicio Andaluz de Salud y con el Dr. José Luís Ares Cea, del Centro de Investigación y Formación Agraria Alameda del Obispo (IFAPA) de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa.

Esta segunda jornada terminó con un taller sensorial sobre El Queso Tradicional en la Provincia de Málaga, contando para ello con la supervisión del Dr. José Luís Ares, del Centro de Investigación y Formación Agraria Alameda del Obispo de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa

El jueves 19 de octubre, último día del ciclo, comenzamos con una mesa redonda sobre Actualización en Seguridad Alimentaria, en la que moderada por D. Virgilio Torres Llamas, Veterinario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía del Distrito Sanitario Costa del Sol, intervinieron D. Pedro Moreno Valenzuela, Inspector Veterinario de la Dirección General de Protección de la Salud y del Consumidor de la Comisión Europea, el Profesor Dr. Rafael Astorga Márquez, Profesor Titular del Departamento de Sanidad Animal de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba, y D. Ignacio Chapa Villalba, Auditor de Sistemas de Control del Área de Seguridad Alimentaria de la Consejería de Sanidad de la Generalidad Valenciana.

Por último, y presentado por D. Enrique Moya Barrionuevo, Presidente del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Málaga y Académico Correspondiente de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, intervino D. José Antonio Conejo Díaz, Subdirector de Protección de la Salud de la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía y Académico de la Real de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental quien realizó la Conferencia de Clausura sobre La Evolución de un Concepto: de la "Higiene de los Alimentos a Seguridad Alimentaria".

Quisiera finalizar esta reseña, agradeciendo la inestimable participación de todos los ponentes que han hecho posible este V Ciclo, resaltando las aportaciones de nuestros colaboradores y de las entidades organizadoras sin las que no se podría haber realizado, y que nos anima a pensar en la continuidad de esta iniciativa y a comenzar a trabajar en la preparación del VI Ciclo de Conferencias sobre Alimentación Fuera del Hogar.

Málaga, 20 de octubre de 2006.

