

MEMORIA DEL III CICLO DE CONFERENCIAS SOBRE «ALIMENTACIÓN FUERA DEL HOGAR»

Ilmo. Sr. D. Ángel Caracuel García, Coordinador Científico del Ciclo

Organizado por el Hospital Regional Universitario Carlos Haya de Málaga, la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental y el Colegio de Veterinarios de Málaga, se ha celebrado, del 27 de al 29 de octubre de 2004, en el salón de actos del Hospital Materno Infantil, el III Ciclo de Conferencias sobre Alimentación Fuera del Hogar.

Este año se tenía como objetivo «la puesta al día y discusión de los avances y las últimas tendencias en el sector de la Restauración», y se han debatido, entre otras, cuestiones como: seguridad alimentaria, protección del consumidor, nutrición escolar, nuevas tecnologías en la industria alimentaria, nuevos alimentos, supervisión de sistemas de autocontrol, cocina malagueña, restauración hospitalaria, y alimentación y salud pública.

Este ciclo de conferencias, ha reunido a más de 160 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 a contado, como ponentes, con la participación de reconocidos profesionales del sector, tanto público como privado, de ámbito nacional y autonómico.

Así, en la primera jornada, **el Prof. Dr. D. Juan José Badiola Díez**, Director del Centro Nacional de Referencia de las EET y Presidente del Consejo General de Colegios Veterinarios de España, inauguró este Ciclo resaltando «**el Reto de los Veterinarios en la Protección del Consumidor**».

Posteriormente tuvo lugar una mesa redonda sobre **Comedores Escolares** que contó con la participación experta del **Dr. D. Carlos Sierra Salinas**, Jefe de Sección de Gastroenterología y Nutrición Infantil del HRU Carlos Haya, de **Dña. Carmen Añón García**, Jefa del Servicio de Salud Pública de la Delegación Provincial de Salud de Málaga, y de **D. Yves Sinclair**, consultor en productividad y nuevas tecnologías.

La tarde de esta primera jornada continuó con los consejos prácticos que sobre la **Cocina Malagueña** emitió **D. Richard Alacayde Guirado**, Jefe de Cocina del restaurante MED de Torremolinos.

Posteriormente intervinieron el **Prof. Dr. D. Francisco León Crespo**, Catedrático, Jefe del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba y la **Prof. Dra. Dña. Hortensia Galán Soldevilla**, Profesora Titular del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de esta misma Universidad, tratando sobre el **proceso de elaboración y sobre el análisis sensorial del jamón**.

La primera jornada terminó con un taller práctico sobre el análisis sensorial del jamón dirigido por la **Prof. Galán Soldevilla**, para el que se contó con un jamón de la denominación de origen Los Pedroches y otro de la denominación Jabugo.

El segundo día comenzó con una mesa redonda sobre «**Nutrición y Salud**» en la que participaron el **Dr. Julio Boza Puerta**, de Puleva Biotech y Académico de la Real de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, el **Dr. D. Carlos Barros Santos**, Profesor de Investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Director de las Revistas Alimentaria y Alimentalex), el **Dr. D. Roberto Xalabarder Coca**, Presidente de la Asociación de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos y Complementos Alimenticios, y **D. Miguel Moreno Verdugo**, Director Económico-Administrativo y de Servicios Generales del HRU Carlos Haya.

Al inicio de la jornada de tarde se contó con la participación del **D. Antonio Marín Garrido**, Asesor Técnico del Delegado Provincial de Salud de Jaén y Vicepresidente de la Real de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, y de **D. Faustino Rodríguez Martín**, Director del Laboratorio Provincial de Salud Pública de Almería, que nos informaron sobre el **Control de los Contaminantes Alimentarios**.

La última mesa de la jornada versó sobre la **Restauración Comercial** y para ello se contó con la presencia de **D. Rafael Prado Salas**, Presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Málaga (AEHMA), y de **D. Gaspar Rey Grifé**, Director de la Revista Cocina Futuro.

El viernes 29 de octubre, último día del Ciclo, comenzamos con una mesa sobre la **Supervisión de Sistemas de Autocontrol en Andalucía**, en el que intervinieron **D. Francisco Antón Muñoz**, Jefe de Servicio de Salud de la Delegación Provincial de Córdoba y **D. J. Alberto Osuna Martín**, Director del Departamento de Calidad del Grupo Ubago.

Más adelante, pudimos disfrutar de la interesante y amena intervención del **Dr. D. Julio Boza López**, Presidente de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, en la que nos ilustró sobre **Biodiversidad y Seguridad Alimentaria**.

Por último intervino **D. José Ignacio Arranz Recio**, Director Ejecutivo de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria. Ministerio de Sanidad y Consumo, quien realizó la **Conferencia de Clausura** sobre la **Evolución del Marco Legal Europeo en Seguridad Alimentaria**.

Quisiera finalizar esta reseña, agradeciendo la inestimable participación de todos los ponentes que han engrandecido este III Ciclo, resaltando las aportaciones de nuestros colaboradores y de las entidades organizadoras sin las que no se podría haber realizado, y por supuesto, recalcando el incremento en el número de asistentes, que nos anima a pensar en la continuidad de esta iniciativa y a comenzar a trabajar en la preparación del IV Ciclo de Conferencias sobre Alimentación Fuera del Hogar.

Málaga, noviembre de 2004.

