

MEMORIAS VII CICLO DE CONFERENCIAS SOBRE ALIMENTACIÓN FUERA DEL HOGAR

ÁNGEL CARACUEL GARCÍA (1)

Organizado por la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, el Hospital Regional Universitario Carlos Haya de Málaga y el Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Málaga, se ha celebrado del 14 al 16 de octubre de 2008, en el salón de actos del Hospital Materno Infantil, el VII Ciclo de Conferencias sobre Alimentación Fuera del Hogar que tenía como objetivo “la puesta al día y discusión de los avances y las últimas tendencias en el sector de la restauración, y en el que se han a debatido, entre otras, cuestiones como: el yodo y la alimentación, papel de los fitoestrógenos de la dieta, desarrollo tecnológico y valor nutricional de los zumos, néctares y bebidas a base de frutas, la raza caprina Malagueña y el chivo lechal Malagueño, queserías artesanales y proceso de elaboración del queso, análisis sensorial de quesos artesanos, requisitos legales de productos alimentarios, claves para la inocuidad de los alimentos, vigilancia epidemiológica en las enfermedades de transmisión alimentaria, calidad en alimentación hospitalaria en Andalucía, los productos y la cocina andaluza en los actos protocolarios, gastronomía saludable, estrategias quimiopreventivas frente a compuestos carcinógenos de la dieta, seguridad alimentaria y sanidad animal, la seguridad alimentaria ante un nuevo modelo de salud pública, nuevos sistemas de gestión logística aplicada a la distribución de dietas, cómo desarrollar e implantar un sistema de gestión de calidad según la norma ISO 9001:2000 en un servicio de restauración, gestión de compras por lotes de productos, cómo gestionar la reforma de una cocina central con un hospital abierto, un nuevo concepto de gestión de la inocuidad de los alimentos, las auditorías en los

(1) Coordinador científico del ciclo.

referenciales de inocuidad de los alimentos, requisitos y certificación del estándar ISO 22000, organización y planificación en una cocina central, diseño y valoración nutricional de los menús escolares, índice Glucémico, importancia de la gestión de la inocuidad alimentaria en colectividades, iniciación a la enología, el vino y la salud, la cocina y el vino, análisis sensorial y armonía del vino y la comida, la enfermería en la mejora del estado nutricional, actuación de la enfermería en el ámbito hospitalario, en atención primaria y en nutrición domiciliaria.

Este ciclo de conferencias, ha a reunido a más de 200 profesionales relacionados con el sector (enfermeros, farmacéuticos, médicos, tecnólogos de los alimentos, veterinarios, técnicos especialistas en nutrición y dietética, diplomados en nutrición humana y dietética, cocineros, pinches, empresarios, jefes de servicio de restauración...) de diferentes puntos de la geografía andaluza. Para esta ocasión se ha contado con la participación de reconocidos profesionales del sector, tanto público como privado, de ámbito nacional y autonómico: Dr. Federico Soriguer Escofet (Jefe del Servicio de Endocrinología y Nutrición del HRU Carlos Haya), Dr. Julio Boza López (Presidente de Honor de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental), Prof. Dr. Gaspar Ros Berruezo (Catedrático de Nutrición y Bromatología del Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología de la Universidad de Murcia. Académico Numerario de la Real de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental), D. Juan Manuel Micheo Puig (Secretario Ejecutivo de la Asociación Nacional de Criadores de Cabra Malagueña), Dña. Margarita Jiménez Gómez (Técnico Asesor GDR Valle del Guadalhorce), Prof. Dra. Hortensia Galán Soldevilla (Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba), D. Arturo Linares Miguel (Veterinario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía del Distrito Metropolitano de Granada), Dra. M^a Cruz Gallego Domínguez (Veterinaria del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía de la Delegación Provincial de Salud de Málaga. Académica Numeraria de la Real de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental), D. José Manuel Ayora Vivas (Jefe del Servicio de Epidemiología del Servicio de Salud de la Delegación Provincial de Salud de Málaga), Dr. Ángel Caracuel García (Bromatólogo del HRU Carlos Haya. Académico Numerario de la Real de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental), D. Fernando Rueda García (Escritor y Gastrónomo. Academia Gastronómica de Málaga), Prof. Dr. Gregorio Varela Moreiras (Catedrático de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Farmacia de la Universidad CEU San Pablo de Madrid. Presidente de la Sociedad Española de Nutrición), Prof. Dra. Ana Isabel Haza Duaso (Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad

Complutense de Madrid), Dr. Manuel Durán Ferrer (Jefe de Inspección de Sanidad Animal del Laboratorio Central de Sanidad Animal de Santa Fe. Secretario General de la Real de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental), D. José Antonio Conejo Díaz (Subdirector de Protección de la Salud de la Secretaría General Técnica de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud. Académico Correspondiente de la Real de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental), Dña. Rosa Roque Navarrete (Subdirectora de Hostelería del HRU Carlos Haya), Dña. Yolanda Márquez Polo (Bromatólogo del Área de Salud de Badajoz del Servicio Extremeño de Salud), D. Jaime Moles Pérez (Director de Servicios Generales del Complejo Hospitalario de Jaén), D. Ángel Peñalver Ferrer (Subdirector de Servicios Generales del Hospital Miguel Servet del Servicio Aragonés de Salud). D. Adrián Martínez Bazaga (Director de Actividad Agroalimentaria de Bureau Veritas España), D. Pablo Sopeña Ibarra (Auditor Estándar ISO 22000 de Ibarra Consulting), Dr. José María Martínez Corbacho (Auditor Estándar ISO 22000 de Control Point Consulting), D. Javier Cañada Millán (Director Departamento Calidad de Angulas Aguinaga), Dña. Susana Tello Ledesma (Gerente de Serunión en el Almacén de la Cocina Central del HRU Carlos Haya), D. Luís Morán Fagundez (Presidente de la Asociación de Diplomados Universitarios en Nutrición Humana y Dietética de Andalucía), Dr. Gabriel Olveira Fuster (FEA de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Servicio de Endocrinología y Nutrición del HRU Carlos Haya), D. Ricardo Álvarez de Toledo Rohé (Veterinario del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias de la Junta de Andalucía del Distrito Sanitario Málaga), D. Juan Manuel Vetas Martín (Enólogo y Gerente de Bodegas Vetas. Cortijo Las Monjas. Serranía de Ronda), Dra. M^a José Roldán Cardenete (Experta en Dietética y Nutrición), Prof. Antonio Pedraza Carmona (Jefe de Cocina de la Escuela de Hostelería de Benalmádena), Prof. D. José Roldán Grande (Primer Maître de la Escuela de Hostelería de Benalmádena. Presidente de la Federación Andaluza de Sumilleres), Prof. Dr. José Manuel García Brú (Departamento de Nutrición de la Escuela Universitaria de Enfermería de la Excm. Diputación Provincial de Málaga), D. Rafael Zayas Castro (Enfermero de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Servicio de Endocrinología y Nutrición del HRU Carlos Haya), D. Juan Rufino González (Enfermero del Centro de Salud La Paz de Málaga), y Dña. Victoria Begoña Tundidor Moreno (Equipo de Enfermería de Hospitalización a Domicilio del Hospital Materno Infantil).

Quisiera finalizar esta reseña, agradeciendo la inestimable participación de todos los ponentes que han hecho posible este VII 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 VIII Ciclo de Conferencias sobre Alimentación Fuera del Hogar.

Málaga, 22 de octubre de 2008.