



Servicio Andaluz de Salud
CONSEJERÍA DE SALUD

PRESENTACIÓN

El Hospital Universitario Reina Sofía organiza las II Jornadas de Hostelería y Nutrición Hospitalarias, que este año tratarán sobre la Restauración Hospitalaria y Seguridad Alimentaria.

Son diversos los actos previstos dentro de estas II Jornadas. Además de los científico-técnicos, en los que podremos asistir a las exposiciones que profesionales especializados en las distintas materias relacionadas con estas áreas, desarrollarán en las dos mesas redondas, el programa incluye 2 talleres de alimentación, uno para pacientes oncológicos y otro para pacientes diabéticos. Durante los cinco días, se servirán menús especiales en el almuerzo para los pacientes ingresados. Asimismo, y para los más pequeños, un desayuno especial a base de frutas naturales.

En esta ocasión, hemos tenido la suerte de poder contar con la colaboración de destacados profesionales del mundo hospitalario, docente, restauración, del vino, críticos gastronómicos..., así como con distintas empresas que han colaborado en este proyecto.

Pero sobre todo, es el esfuerzo de nuestros profesionales el que ha hecho posible el poder organizar estas II Jornadas.

Esperamos que las mismas constituyan un foro de debate sobre aspectos esenciales de la Hostelería y Nutrición Hospitalarias del que podamos obtener la mejor orientación para el futuro, y sean asimismo una oportunidad de servir degustaciones especiales de la gastronomía cordobesa a nuestros pacientes ingresados.

Hospital Universitario Reina Sofía

Organiza:

Hospital Universitario Reina Sofía con la colaboración del Dpto. de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba

Participan:

Profesionales del Servicio de Alimentación del H.U. Reina Sofía
Unidad de Endocrinología y Nutrición del H. U. Reina Sofía
Escuela de Hostelería del IES "Gran Capitán"
Escuela de Hostelería de Córdoba
Restaurante La Almudaina.
Restaurante El 5º Califa

Colaboran:

Mediterránea de Catering
Serunion, S.A.
Catering Moyano
Nestlé Nutrición
Vegenat
Pescados Saraymar
García-Carrión
Pastelería La Catalana
Frutas León Ortiz
Frutas Rodríguez Oliver
Carranza Hostelería
Hostelgiel
Acoso
Codan
Ingcolh
Angulo
Asociación Regional de Diabéticos "La Sierra"
Garcimar
Campofrío
Frutanova
Frulactea

Hospital Universitario Reina Sofía



diseño y fotografía: exágono

II Jornadas de
**HOSTELERÍA
Y NUTRICIÓN
HOSPITALARIAS**

Córdoba, noviembre 2008

II JORNADAS DE HOSTELERÍA Y NUTRICIÓN HOSPITALARIAS
HOSPITAL UNIVERSITARIO REINA
SOFÍA DE CÓRDOBA

Del 24 al 28 de Noviembre de 2008
“RESTAURACIÓN HOSPITALARIA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA”

PROGRAMA

24 de Noviembre:
9.00 h.
Inauguración de las Jornadas

MESAS REDONDAS:

9.15 h a 11.00 h.
1.ª Mesa Redonda
**“Calidad en la Alimentación
Hospitalaria: Aspectos Nutricionales y Seguridad Alimentaria”.**
Francisco Antón Muñoz.
Jefe de Servicio de Salud Pública. Delegación Provincial de Salud de
Córdoba. Moderador

“Aceite de oliva y salud. Nuevas evidencias”

José López Miranda.
Jefe de Servicio de Medicina Interna del Hospital Universitario Reina Sofía
de Córdoba.

**“Aplicación de la Microbiología Predictiva para la Gestión de la
Calidad y Seguridad Alimentaria”**

Antonio Valero Díaz.
Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria.
Universidad de Córdoba

**“Evolución de la Gestión de Calidad en la Restauración Hospitalaria
en Andalucía”**

Angel M. Caracuel García.
Veterinario-Bromatólogo Hospital Universitario Carlos Haya de Málaga.

“Alimentación equilibrada en el paciente hospitalizado”

Pedro Benito López.
Jefe de Servicio de Endocrinología y
Nutrición de Hospital Universitario
Reina Sofía de Córdoba.

**“Terapéutica de los vinos
andaluces de crianza biológica”**

Manuel María López Alejandro.
Secretario general del Consejo Regulador
Montilla-Moriles

11.00 h a 11.30 h.
Pausa - café



11.30 h a 13.30 h.
2ª Mesa redonda
**“Calidad en la Alimentación Hospitalaria:
Tradición versus Innovación”.**
Miguel Ángel Herrera Úbeda.
Director Gerente Lavandería Hospitalaria Central,
Mejorada del Campo, Madrid. Moderador.

“Alimentación Mediterránea”
José Oneto.
Presidente de la Asociación de la Prensa
Gastronómica de Andalucía.

“Gastronomía y Salud”
Rafael Ansón Oliart.
Presidente de la Academia Española de Gastronomía.

**“Utilidad en la Restauración Hospitalaria de los Polímeros empleados
en la Cocina Española de vanguardia”**
Raimundo García del Moral.
Crítico Gastronómico y Catedrático de Anatomía Patológica de la Universidad
de Granada.

“Innovar para conservar”
Javier Vidal Iglesias.
Jefe de Servicio de Alimentación del Complejo Hospitalario Universitario de
Santiago de Compostela.

**“El conocimiento de la tradición evoluciona naturalmente hacia la
innovación”**
Juan Carlos Peláez Sánchez.
Profesor Titular del IES Gran Capitán de Córdoba.

25 de Noviembre
17.00 h a 20.00 h.
Taller de alimentación para pacientes Oncológicos
Oscar Galandum.
Cocinero y Nutricionista.

Lugar: Escuela de Hostelería de Córdoba.
Dirigido a Profesionales del Área de Alimentación y Nutrición.

26 de Noviembre
17.00 h a 20.00 h.
Taller de alimentación para pacientes Diabéticos
Rosa Adam.
Enfermera educadora en diabetes de la Unidad de Endocrinología y Nutrición
del Hospital Reina Sofía de Córdoba.

M.ª Sol Valle Algaba.
Cocinera de la Asociación Regional de Diabéticos “La Sierra”.

Lugar: Escuela de Hostelería de Córdoba
Dirigido a Profesionales del Área de Alimentación y Nutrición.



27 de Noviembre
Desayuno especial para niños:
Buffet de frutas.

**LOS MEJORES PLATOS DE NUESTROS
RESTAURADORES CORDOBESES**

Durante toda la semana del 24 al 28
de Noviembre, algunos de los restauradores de
nuestra Ciudad, así como las Escuelas de Hostelería y los
profesionales del Hospital, elaborarán sus mejores platos
para pacientes ingresados.

24 de Noviembre
Restaurante “La Almudaina”
Delicias de verduras en salsa esparragada
Escalopines de ternera en salsa con salteado del bosque
Postre Especial Pastelería

25 de Noviembre
Restaurante “El 5º Califa”
Ensalada de Jamón Ibérico y Foie
Dorada al Horno con verduritas crujientes
Postre Especial de frutas naturales

26 de Noviembre
Escuela de Hostelería de Córdoba
Sopa Bullabesa
Conejo alpujarreño con Pastel de patata y trufa
Tarta de 4 chocolates

27 de Noviembre
Escuela de Hostelería IES “Gran Capitán”
Crema de calabaza y maíz con ave en escabeche
Solomillo al perfume de romero
Fruta Natural Tropical

28 de Noviembre
**Profesionales del Servicio de Alimentación
del Hospital Reina Sofía.**
Pimientos piquillo relleno de marisco
Lubina vienesa con tatín de verduras
Peras al vino

