



## **PROGRAMA**

### **VI JORNADAS DE HOSTELERÍA Y NUTRICIÓN HOSPITALARIAS HOSPITAL UNIVERSITARIO REINA SOFIA DE CORDOBA**

**Del 6 al 9 de Noviembre de 2.018**

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

El Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria celebra este año las VI Jornadas de Hostelería y Nutrición Hospitalarias. Como en años anteriores, los profesionales del Área de Hostelería, se proponen ofrecer a los pacientes ingresados los mejores menús, esta vez inspirados en la gastronomía de la provincia. Además, se han preparado una serie de actividades orientadas a informar y formar a profesionales y usuarios del Hospital sobre aspectos relacionados con los servicios Hosteleros y la alimentación saludable.

En el ámbito de estas jornadas, también se ha organizado un concurso de postres, dirigido a todas las personas profesionales o no de la repostería. El postre ganador se servirá a los pacientes ingresados en el almuerzo del día 9 de Noviembre.

**Martes 6 de Noviembre.**

11.00 h: Presentación.

11.30 h: Entrega del premio al postre ganador del concurso.

### **JORNADAS INFORMATIVAS dirigidas a futuros profesionales: EL HOSPITAL VISITA...**

Durante estas Jornadas, profesionales del Área de Hostelería se desplazarán a las instalaciones de las siguientes instituciones formativas, con el fin de dar a conocer a los futuros profesionales, la cartera de servicios relacionados con la Nutrición y la Hostelería que se ofrecen en el Hospital:

- Martes 6 a las 18.00 h: Colegio Oficial de Veterinarios: invitación a las Facultades de Veterinaria y de Medicina y Enfermería.
- Martes 6 a las 16.00 h y Jueves 8 a las 12.30 h: I.E.S. Gran Capitán: Ciclos de Dirección en Servicios, Alojamiento, Cocina, Dirección de Cocina y FPB.
- Miércoles 7 a las 12.00 h: I.E.S. Fuensanta: Ciclos formativos de Técnico Especialista en Nutrición y Dietética.
- Jueves 8 a las 12.30 h: Escuela de Hostelería "Bodegas Campos"

### **TALLERES PRACTICOS:**

#### **Martes 6: Taller: Nociones básicas sobre seguridad alimentaria para familiares y pacientes hematológicos.**

De 10.00 h a 12.00 h. Dirigido a todos aquellos pacientes hematológicos, así como a sus cuidadores.

Impartido por José Ferreira Vacas. TSNUCA. Veterinario-Bromatólogo. Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba, en colaboración con la U.G.C. de Hematología y Unidad de Terapia Celular del HURS

Aula 7. Edificio de Consultas Externas, nivel -1

#### **Miércoles 7: Jornada dedicada a los más pequeños**

- **Taller práctico "de raciones"**, dirigido a padres de niños diabéticos, respecto a las cantidades que deben tomar los niños de cada alimento, en colaboración con la Unidad de Pediatría del Hospital. De 12.00 h a 14.00 h.

Impartido por Marisa Calle Castro, Enfermera y Técnico Especialista en Nutrición y Dietética. Unidad de Pediatría del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba.

**(Taller restringido a padres de niños diabéticos)**

Aula 5. Edificio de Consultas Externas, nivel -1

- **Merienda saludable y divertida "a pie de cama"**.

Personajes de *comic* entregarán a los niños batidos y brochetas de fruta natural

#### **Jueves 8: Taller: Consejos y prácticas para garantizar la seguridad de los alimentos en casa.**

De 10.00 h a 12.00 h. Dirigido a todos los Ciudadanos, Usuarios, Asociaciones de Pacientes y a Profesionales del Hospital.

Impartido por José Ferreira Vacas. TSNUCA. Veterinario-Bromatólogo. Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba.

Salón de actos. Edificio de Consultas externas, nivel -1.

**La inscripción a los talleres se podrá realizar a través de [www.hospitalreinasofia.org](http://www.hospitalreinasofia.org).  
Plazas limitadas**

### *Viernes 9: Jornada de Puertas abiertas*

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

La Jornada de "puertas abiertas", permitirá conocer las instalaciones de los servicios de Alimentación y Procesado de Ropa hospitalaria.

Información y reserva en la siguiente dirección: [mariaj.justosspa@juntadeandalucia.es](mailto:mariaj.justosspa@juntadeandalucia.es)

### *LOS MEJORES PLATOS PARA NUESTROS PACIENTES....*

Durante esta semana, de Martes a Viernes, se servirán menús especiales a los pacientes ingresados con recetas originales propuestas por los Profesionales del Servicio de Alimentación del HURS. En esta ocasión, rendirán homenaje a las costumbres gastronómicas de la provincia. Todos los menús serán elaborados en las instalaciones del Hospital por los profesionales del Servicio de Alimentación.

**Organiza:**

Subdirección de Servicios Generales, Area de Hostelería, del Hospital Universitario  
Reina Sofía de Córdoba

**Participan:**

Profesionales del Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria, del Área  
de Alojamiento y Confort y del Centro Provincial de Procesado de Ropa Hospitalaria.  
Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba

**Colabora:**

Mediterránea de Catering, S.L.U.