

INSCRIPCIÓN GRATUITA

Para formalizar la inscripción es necesario enviar solicitud al Área de Gestión del Conocimiento del Hospital Universitario Infanta Leonor por correo electrónico a la siguiente dirección:

gestcon.hvll@salud.madrid.org

Datos a indicar:

- Nombre y apellidos
- NIF
- Titulación académica
- Centro de trabajo
- Categoría
- Teléfono de contacto
- E-mail

La confirmación de admisión al curso será vía e-mail hasta completar aforo

Fecha límite de inscripción

12 de junio de 2017

Área de Gestión del Conocimiento
del Hospital UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR

** Le informamos que, según la Ley Orgánica 15/99, de 13 de diciembre, de protección de Datos Personales, los datos personales que nos facilite serán incorporados a un fichero cuya titularidad y responsabilidad es del Hospital Infanta Leonor, con domicilio en Avda. Gran Vía del Este, 80 28031 Madrid, cuya finalidad será la de actividades formativas que se realicen en el hospital. En cualquier momento el interesado podrá ejercitar respecto a sus datos los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, escribiendo a la dirección arriba indicada*

Colabora



III JORNADA DE COCINA HOSPITALARIA

HOSPITAL VIRGEN DE LA TORRE

“COCINANDO SALUD”

14 de junio de 2017

De 9:00 a 14:00 horas



Hospital Virgen de la Torre
Salón de actos (Planta -1)
C/ Puerto Lumberras, 5
28031 Madrid

III JORNADA DE COCINA HOSPITALARIA - HOSPITAL VIRGEN DE LA TORRE

14 DE JUNIO de 2017

9: 00 – 9:30 h. INAUGURACIÓN

Dña. Carmen Pantoja Zarza - Directora Gerente. Hospital Universitario Infanta Leonor y Hospital Virgen de la Torre

D. Miguel Ángel Herrera – Presidente de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria

9:30 – 10:00 h. “La importancia de la cocina para una buena calidad de vida de los pacientes”

D. Miguel Ángel Herrera. Presidente de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria

10.00 - 11.00 h. MESA 1: “Mejoras en la alimentación del paciente con fácil deglución”

Modera: Dña. Rosario Iglesias Álvarez - Jefa de Servicios Generales. Hospital Virgen de la Torre

- **¿Una dieta igual para todos los pacientes con disfagia?**
Dña. Verónica Chazín Tirado - Nutricionista. Hospital Virgen de la Torre
- **Platos e ideas creativas para mejorar la calidad del paciente con disfagia**
Dña. Nuria Gómez Méndez – Cocinera. Hospital Virgen de la Torre

11.00 – 12:00 h. Descanso – Café

12.00- 13.00 h.

MESA 2: “Nutrición en la Cocina”

Modera: D. Manuel Rodríguez Elena - Jefe de Grupo de Servicios Generales

- **¿Cómo influye nuestra dieta en la microbiota intestinal?**
Dña. Elvira Barroso Merinero - Investigadora en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL)
- **Productos light y Grasas Omega 3. ¿Conoces todo sobre ellos?**
Dña. Cristina Blanco Llamero - Grado en Nutrición Humana y Dietética

13:00 -14:00

MESA 3: “Diferentes visiones de la Restauración colectiva”

Modera: Dña. Verónica Chazín Tirado - Nutricionista. Hospital Virgen de la Torre

- **¿Cómo es la Restauración Colectiva fuera de la cocina hospitalaria?**
D. Marcos Burrieza Galiano- Chef del Hotel Eurostars Madrid
- **Calidad en la cocina hospitalaria**
D. Gerardo Abueitah – Cocinero. Hospital Virgen de la Torre
- **Evolución de la alimentación hospitalaria desde su inicio**
Dña. Clara Ledesma Blanco - Vicepresidenta Asociación Española de Hostelería Hospitalaria

14:00

CLAUSURA

D. Isidoro Vindel Gutiérrez - Director de Gestión Económico-Financiera. Hospital Universitario Infanta Leonor y Hospital Virgen de la Torre