

El consumo de alimentos fuera del hogar juega un papel cada vez más importante en nuestra sociedad. El sector de la restauración asume, por tanto, una importante responsabilidad en materia de seguridad y compromiso con una alimentación saludable. Y no sólo con unas pautas generalizables para toda la población, sino también con las exigencias de colectivos con necesidades alimenticias especiales.

La jornada **“Restauración comercial y colectivos con dietas especiales: propuestas a una demanda creciente”** es la culminación del proyecto del HUBC Campus **“GASTRONOMÍA Y SALUD”**, desarrollado por el Grupo de Investigación de Nutrición Aplicada (GRNA) del **Campus de la Alimentación de Torribera-UB**, l'**Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB** y la **Fundació ALICIA**, con la financiación del **Ministerio de Educación, Cultura y Deporte**.

Sus objetivos son conocer las necesidades de las personas con algún tipo de intolerancia o dieta adaptada cuando comen fuera de casa, poner a disposición de los agentes implicados un foro de intercambio de experiencias, y ofrecer a los profesionales del sector de la Restauración unas herramientas de formación que les permitan diseñar, implantar y desarrollar ofertas gastronómicas adecuadas a esos colectivos, de una manera sencilla, atractiva y ajustada a las posibilidades de sus establecimientos.

Confirmación asistencia:

Para asistir a toda la jornada o únicamente por la mañana, confirmar asistencia en:
cpaterna@ub.edu

Para asistir a la sesión de tarde, confirmar asistencia indicando el taller de su interés, en:
CETT-UB.GastronomiaSalut@cett.cat

Mañana:
Campus de la Alimentación de Torribera,
Sala de actos, Edificio La Masía. Prat de la Riba 171
08921-Santa Coloma de Gramenet.

Tarde:
Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB. Av.
Can Marçet 36-38, 08035 Barcelona.

Jornada Gastronomía y Salud

Organizada por:



Lunes, 29 de Abril de 2013

**Restauración Comercial
y Colectivos con dietas
especiales:**

**Propuestas a una
demanda creciente**

*Agu
Si*

Con el soporte financiero de:



Entidades colaboradoras:



PROGRAMA

“GASTRONOMÍA Y SALUD”

Lugar: Campus de la Alimentación de Torribera,

10:00h Bienvenida y presentación de la Jornada:

Dr. Marius Rubiralta, Director del Campus de la Alimentación de Torribera

Dr. Josep Samitier, Director Ejecutivo de la Health Universitat de Barcelona (HUB)

Dr. Laia Tordera, Concejal de Infancia Juventud y Salud, Ayuntamiento de Santa Coloma de Gramanet

Dra. Conxa Castell i Abat, Jefa del Servicio de Educación Sanitaria y Programas de Salud de la Agencia de Salud Pública de Catalunya

Sra. Montse Illán, Coordinadora del proyecto, Dept. de Nutrición y Bromatología (GRNA), Campus de la Alimentación de Torribera, UB.

Sra. Maria Abellanet, Directora general del Grupo CETT.

Sr. Toni Massanés, Director de la Fundación Alicia

10:30h Alimentación adaptada y Restauración Comercial

Moderadora: Sra. Montse Illán

Contexto, entorno y situación actual.

Dra. Elena Roura, Fundación Alicia.

Experiencias en Cataluña.

Sra. Marta Gómez, Responsable del Departamento Técnico de la Asociación de Celíacos de Catalunya.

Sra. Gemma Salvador, Dietista Nutricionista. Coordinadora de AMED. Agència de Salut Pública de Catalunya. “Acreditación AMED en Cataluña: actualización”

Experiencias internacionales: Argentina y México.

“Asesoramiento en Diseño e Implementación de Menús Saludables a la Industria de Obras Sociales y a Hoteles/ Restaurant”

Lic. Marcela Leal, Directora de la Carrera Licenciatura en Nutrición, Universidad Maimónides, Buenos Aires, Argentina.

“Atención a las personas con necesidades alimentarias especiales por parte de los proveedores del servicio en México. Estado de la cuestión”

Mtra. Erika Ochoa Ortiz, Directora del Dept. Nutrición y Bienestar Integral. Inst. Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Campus Ciudad de México.

11:15h Resultados del estudio. Confluencia entre las demandas de los afectados y la oferta en la restauración comercial. Sondeo de opinión entre usuarios y responsables de establecimientos de restauración comercial.

Sr. Xavier Torrado, Profesor del Departamento de Nutrición y Bromatología, GRNA, Campus de la Alimentación de Torribera, UB.

Sra. Dolors Zomeño Grupo de Investigación en Nutrición Aplicada, GRNA, Campus de la Alimentación de Torribera, UB.

12:00h Pausa- Café

12:30h Mesa de debate : Experiencias y necesidades

Profesionales de la restauración comercial y representantes de los afectados debatirán sobre las dificultades y ventajas de la implantación de dietas adaptadas en la RESTAURACIÓN COMERCIAL.

Moderador: **Sr. Luis Riera**, Profesor de la EUHT CETT-UB. Director Técnico de SAIA.

Sr. Francesc Armengol, Restaurante Ca. N'Armengol, Santa Coloma de Gramanet.

Sra. Roser Escoda, Directora de calidad de AN Grup.

Sra. Chenqui Wang, Directora del restaurante "Out of China".

Sra. Cecília Vallès, Vocal de la Junta de la Associació de Celíacos de Catalunya, profesora de la Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona

Sr. Fernando Jaime Soler, Presidente de Immunitas Vera.

Sra. Marta Ros, Tecnóloga de los alimentos de la Asociación de Diabéticos de Cataluña.

13:30h Clausura de las actividades en el Campus de la Alimentación de Torribera

14.00-15.00: Coctel-Aperitivo

TALLERES

“GASTRONOMÍA Y SALUD”

Lugar: Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB.

16.00h Bienvenida y presentación

Sra. Nan Ferreres, Directora de l'Escola d'Hoteleria i Turisme CETT-UB

16:30h Talleres simultáneos a cargo de la Fundación Alicia, la Escola Universitaria d'Hoteleria i Turisme CETT-UB y el Gremio de Restauración de Barcelona.

Experiencias prácticas a partir de la formación

TALLER 1

Intolerancias y alergias: cómo ofrecer menús atractivos, seguros y variados.

TALLER 2

Conceptos básicos y estrategias para responder a peticiones de clientes con necesidades alimentarias especiales.

TALLER 3

El papel de la dieta en la modulación de la enfermedad cardiovascular.

17:40h Hot topics de las dietas especiales: lo que no debemos olvidar

Se realizará un resumen claro y conciso de los puntos claves de las dietas especiales, resaltando la importancia de las intolerancias y alergias alimentarias.

Dra. Maria Izquierdo, Comité científico del proyecto. Profesora de Nutrición y Bromatología. Universidad de Barcelona.

18:00 Clausura de la Jornada