

Con motivo de la capitalidad gastronómica onubense, estas jornadas pretenden poner de manifiesto el papel y la importancia que juegan el veterinario y los profesionales del sector en materia de ordenación y sostenibilidad alimentaria, así como el imprescindible diseño y control de las cocinas, proporcionando el conocimiento y las herramientas que son necesarias para llevar a cabo una aproximación exitosa de la salud, gastronomía y nutrición.

Durante el transcurso de las jornadas se analizarán los instrumentos que ineludiblemente se han de tener en cuenta en salud y hostelería. Se analizarán los conocimientos y competencias que deben poseer los veterinarios y profesionales de la hostelería y gastronomía en los medios necesarios para llevar las gestiones de la higiene de las cocinas y sostenibilidad alimentaria. También se debatirá en lo relativo a las actividades y motivación de los trabajadores de los diferentes sectores.

Estas jornadas han sido concebidas para satisfacer las necesidades de información y formación práctica del personal perteneciente a la administración sanitaria, consultores alimentarios, técnicos de empresas de alimentación y profesionales de la hostelería.

## - Inscripciones -

Secretaría del Colegio Oficial  
de Veterinarios de la Provincia  
de Huelva

Teléfono: 959 24 11 94  
Email: [huelva@colvet.es](mailto:huelva@colvet.es)

Precio: 30€



## Jornadas "El Veterinario, garantía de la buena mesa"

Ordenación y control de la restauración y los  
alimentos para una gastronomía saludable y  
sostenible

Organiza:



Casa Colón / Huelva  
29 y 30 de junio  
y 1 de julio  
de 2017

Colaboran:





## - Programa -

### Jueves 29 junio

---

De 16:00 a 21:00 horas

#### Inauguración

#### **Módulo I: “Diversidad y sostenibilidad alimentaria”**

**Profesores:** Ángel Caracuel, Gaspar Ros y Restaurador local

- 1- “Alimentos con calidad diferenciada” (Ángel Caracuel)
- 2- “Sostenibilidad alimentaria (Guías)” (Gaspar Ros)
- 3- “De la granja a la mesa sostenible” (Asociación de empresarios de hostelería)

MESA REDONDA

### Viernes 30 de junio

---

De 10:00 a 14:00 horas

#### **Módulo II: “Salud y nutrición en la información al consumidor”**

**Profesores:** Ángel Caracuel, Gaspar Ros y Rafael Moreno

- 1- “Alérgenos y etiquetado” (Ángel Caracuel)
- 2- “Composición nutricional real y alegada. La base de datos de composición de alimentos” (Gaspar Ros)
- 3- “Caso práctico de cálculo nutricional de recetas” (Rafael Moreno)
- 4- “Etiquetado de comida para consumo fuera del establecimiento”

### Viernes 30 de junio

---

De 16:00 a 21:00 horas

#### **Módulo III: “Gastronomía y alimentación personalizada”**

**Profesores:** Eduardo Montes, Rafael Moreno y Empresa de suministro

- 1- “Patrimonio alimentario común y familiar” (Rafael Moreno)
- 2- “Selección de proveedores, línea de elaboración y conservación de productos de restauración” (Eduardo Montes)
- 3- “El comedor escolar y la tradición alimentaria” (Asociación de empresarios de hostelería)

MESA REDONDA

### Sábado 1 de julio

---

De 10:00 a 14:00 horas

#### **Módulo IV: “Restauración comercial y distribución de comidas preparadas”**

**Profesores:** Eduardo Montes, Rafael Moreno y empresa de suministro

- 1- “Diseño higiénico de cocinas” (Eduardo Montes)
- 2- “Nuevos modelos de cocina: asiática/japonesa, foodtruck, cocina fría” (Eduardo Montes)

MESA REDONDA: Cocina tradicional versus cocina alternativa, ¿riesgos sanitarios emergentes?

FINALIZADO EL  
CURSO SE  
SERVIRÁ  
UNA COPA.

