

# PROGRAMA DEFINITIVO

## 9:30 - 10:00: Acreditación

## 10:00 - 11:30: MESA COMEDORES ESCOLARES

Modera: Víctor Paredes

- Elaboración de los pliegos en la CAM: *D<sup>a</sup> Belén Ruiz Villanueva, Jefe de Servicio de Educación Infantil y Primaria de la Consejería de Educación CAM*
- Inspección y normativa: *Paula Rodríguez Alonso, Fundación Española de Nutrición*
- Programas para alimentar el cambio: *Luis González, Educación Ecosocial FUHEM*

## 11:30 - 12:00: DESCANSO COFFEE

## 12:00 - 13:00: RESTAURACIÓN EN CENTROS SANITARIOS

Modera: José Ignacio Gil de Sola

- Trabajar en equipo en la cocina del hospital: *Ángela Blanco Fernández, Dietista en el Hospital Clínico San Carlos*
- Códigos de dietas: *Miguel Ángel Herrera, Subdirector de Gestión - Area Servicios Generales en Hospital Universitario Puerta De Hierro Majadahonda*
- La comunicación con cocina: *Marta de Peña Álvarez*

## 13:00 - 14:00: SOSTENIBILIDAD EN RESTAURACIÓN

Modera: Lydia Serrano

- Acciones y propuestas sostenibles en restauración colectiva: *Beatriz de Diego, Directora servicio nutrición Eurest catering*
- Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible de Madrid: *Sara Gutiérrez Olivera, Vocal Asesora en la DG de Cooperación y Ciudadanía Global*