

IV SEMANA DE LOS HÁBITOS SALUDABLES

del 28 de mayo al 1 de junio 2007

Colaboraciones: ADEBA, Aulas Hospitalarias, Pupaclown, FECOAM, JECOMUR, HOSTEMUR, EUROTOQUES, Escuela de Hostelería "La Flota", Alumnos de Nutrición y Dietética "UCAM", Mediterránea de Catering, y su personal.

Proveedores de nuestro Servicio de Alimentación:
Danone, Coca Cola, Juver, Campofrío, Novartis, Vegenat

IV SEMANA DE LOS HÁBITOS SALUDABLES

del 28 de mayo al 1 de junio 2007

El Hospital Universitario Virgen de la Arrixaca, quiere proporcionar unas indicaciones para adquirir hábitos saludables en alimentación.



Arrixaca



Región de Murcia
Consejería de Sanidad

Arrixaca
Hospital Universitario
"Virgen de la Arrixaca"



IV SEMANA DE LOS HÁBITOS SALUDABLES

Actos del lunes 28 de mayo

Inauguración pirámide nutricional. Alumnos de Nutrición y Dietética de UCAM

Inauguración del Stand de la Asociación Murciana paRa Cuidados de la Diabetes. Con las Podólogas Doña Lourdes Alonso y Doña Rosario Clemente

Actividades para los niños.

Charla con los Maestros. Título "Aprendamos a comer mejor"
Actuación de Pupa Clown Título "Sana, sana, comida de ranas"

Charla de D. J. M^o Xandri Graupera y comida buffet para los niños ingresados y sus padres

Comida de pacientes dirigida por D. Antonio Tarín Marín. Chef del Restaurante Rincón Huertano.

La pirámide de los alimentos : contará con la participación en su montaje y decoración de D. Vicente Pérez Valero Jefe de Cocina de los Jardines del Victoria y D. Raúl Martínez Azor. Jefe de Cocina del Restaurante Romea. (JECOMUR)

El buffet infantil: jóvenes cocineros de JECOMUR y voluntarios de nuestro personal de cocina, colaborarán asimismo ayudando con sus creaciones y bajo la dirección de nuestro Jefe de Cocina y nuestro Jefe de Cuarto frío, a realizar unos platos, donde el ingenio de todos logre que las ingestas preparadas para los niños sean divertidas, apetitosas, espectaculares.

El menú de los pacientes estará dirigido por el Jefe de Cocina de JECOMUR: D. Antonio Tarín Marín. Jefe de Cocina del " Rincón Huertano".

Actos del martes 29 de mayo

Presentación de la IV Semana de los Hábitos Saludables y desayuno saludable con los medios de comunicación en la sala de juntas por:

Excm. Sra. Doña María Teresa Herranz Marín. Consejera de Sanidad de la CARM.

D. Manuel Alcaraz Quiñonero. Director Gerente del HUVA.

D. Juan Madrid Conesa. Presidente de ADEBA.

Doña Silvia Serrano Ayala. Gerente Asociación Murciana para cuidados de la Diabetes.

D. Jesús Pacheco Méndez. Presidente de HOSTEMUR: (hoteles)

D. Juan Pedro Espinosa Sánchez. Presidente de JECOMUR.

D. Antonio Rodríguez Campuzano. Presidente de EUROTOQUES.

Doña Carmen López Villodre. Jefa de estudios. Escuela de Hostelería de la Flota.

Desayuno saludable con los medios de comunicación y presentación de la IV Semana de los Hábitos Saludables .

Curso de manipuladores de alimentos.

Horario de 9 a 14 h. en la mañana y de 15 a 17 h. en la tarde examen incluido. (aula 2)

Dirigido a: personal de la casa que lo necesite, celadores, auxiliares, etc. (Máximo 40 personas)

Obtendrán el carné oficial de Manipuladores de alimentos.(categoría comidas preparadas)

Comida de pacientes dirigida por El Jefe de cocina de HOSTEMUR: D. Juan Damián Gómez López. Hotel. "Silken Siete Coronas"

Actos del miércoles 30 de mayo

Actividades deportivas.

AtletArrixaca. Charla sobre el deporte con los niños. (Dos aulas invitadas de un colegio por definir)

Participación de Pupaclow. (preparados, pisto "ya")

11 horas: Marcha paseo saludable para todo el personal de nuestro Hospital

Entrega de frutas, agua, gorras, y camisetas.

Comida de pacientes dirigida por Alumnos de la Escuela de Hostelería de la flota con su Profesor.

El menú del miércoles 29 de mayo Escuela de Hostelería de Murcia.

Actos del jueves 31 de mayo

De 8 a 10 horas Desayuno saludable en :

Cafetería de personal (-2 Hospital General) y Comedor de Profesionales de Guardia. (-1 Hospital Materno Infantil) con:

Frutas, pan casero, aceite de oliva, tomate rallado, café, leche.

Comida de pacientes dirigida por El jefe de cocina de EUROTOQUES. D. Antonio Rodríguez Campuzano. Restaurante. La Gran Taberna

Actos del viernes 1 de junio

11 h.: Mesa Coloquio en el Salón de Actos de nuestro Hospital Título "Lo que quiera saber sobre la Alimentación y la Diabetes".

Impartida por los doctores: D. José Ramón Cuenca Sánchez, D. Salvador Zamora Navarro, D. Pedro Segura Luque. Y la Señora Gerente de la Asociación Murciana para los Cuidados de la Diabetes. Doña. Silvia Serrano Ayala.

Entrega de menciones al personal de cocina y jóvenes cocineros colaboradores de la mesa buffet para los niños.

Comida de pacientes dirigida por nuestro Jefe de Cocina y, Maestra de Cocina jubilada del HUVA. Doña Salud Gómez Plata

Clausura de la semana por nuestro Director Gerente:
D. Manuel Alcaraz Quiñonero.

El menú del viernes 1 de junio Jefes de Cocina del Hospital Universitario Virgen de la Arrixaca.