## MEMORIA DEL CURSO SOBRE ALIMENTOS TRADICIONALES, CALIDAD Y SALUD

Ángel Caracuel García

Con motivo del 50 Aniversario del Hospital Regional Universitario Carlos Haya, organizado por la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental, el Hospital Regional Universitario Carlos Haya de Málaga y el Ilustre Colegio de Veterinarios de Málaga, se ha celebrado desde el 20 de marzo al 26 de septiembre, en el salón de actos del Hospital Materno Infantil, el curso sobre Alimentos Tradicionales, Calidad y Salud que tenía como objetivo la puesta al día y discusión de los avances y las últimas tendencias en el sector de la alimentación tradicional y de alimentos con calidad certificada, y en el que se han debatido entre otras, cuestiones como: Calidad e Inocuidad de los Alimentos; Alimentos con "Calidad Certificada"; Influencia de la Tecnología Industrial y Culinaria en el Valor Nutricional de los Alimentos; La Epidemia del Siglo XXI: Obesidad y Diabetes; Los Cultivos Marinos; La Miticultura; Ácidos Grasos Omega 3 y Salud Cardiovascular; Información al Consumidor en los Alimentos: Productos de la Pesca; Alimentos Ecológicos; Religión y Alimentación; Aspectos Prácticos de la Dieta Sin Gluten; Consejo Mínimo Dietético; Educación para la Salud y Alimentación Mediterránea; La Cocina Malagueña; Uvas Pasas: la Cultura del Sol en Málaga; y Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga.

Este ciclo de conferencias, al que se le ha concedido el **Reconocimiento Científico-Sanitario** por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, ha reunido, a más de 175 profesionales relacionados con el sector (farmacéuticos, médicos, tecnólogos de los alimentos, veterinarios, inspectores de Sanidad, técnicos especialistas en nutrición y dietética, cocineros, pinches, empresarios, jefes de servicio de restauración...) de diferentes puntos de la geografía andaluza.

Para esta ocasión se ha a contado con la participación de reconocidos profesionales del sector, tanto público como privado, de ámbito nacional y autonómico: Sr. D. Ángel Caracuel García (Bromatólogo HRU Carlos Haya. Servicio Andaluz de Salud. Junta de Andalucía), Sr. D. Manuel Castañón Fierro (Jefe de Sección de Denominaciones de Calidad. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía), Sra. Dña. María Teresa García Jiménez (Directora del Diploma de Alimentación y Nutrición Aplicada. Escuela Nacional de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III), Sr. D. Gabriel Olveira Fuster (Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. HRU Carlos Haya. Servicio Andaluz de Salud. Junta de Andalucía), Sr. D. José Manuel Gaiteiro Rey (Jefe de Servicio de Estructuras Pesqueras y Acuícolas. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía), Sr. D. Enrique Bea Gondar (Cultivos Marinos de Andalucía S.A. y Depuradora de Moluscos Málaga S.A.), Sr. D. José Francisco Valderrama Marcos (Servicio de Cirugía Cardiovascular. HRU Carlos Haya. Servicio Andaluz de Salud. Junta de Andalucía), Sr. D. Francisco Ruíz Luque (Jefe de Sección de la Inspección de Consumo. Delegación de Consumo de Jaén. Consejería de Gobernación. Junta de Andalucía), Sr. D. Francisco Casero Rodríguez (Presidente del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica), Sr. D. Antonio Ruíz Santa-Olalla (Bromatólogo Hospital Virgen de las Nieves. Servicio Andaluz de Salud. Junta de Andalucía), Sr. D. Emilio Naranjo Trenado (Presidente de la Asociación de Celiacos de Andalucía), Sra. Dña. Juana M<sup>a</sup> Rabat Restrepo (Jefe de la UNCYD. Hospital Virgen Macarena. Servicio Andaluz de Salud. Junta de Andalucía), Sr. D. Manuel Martínez Peinado (Técnico Superior del Instituto de la Alimentación Mediterránea. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía), Sr. D. Antonio Espinosa Pacheco. (Presidente de la Academia Gastronómica de Málaga). Sr. D. Rafael Fernández-Daza Centeno (Bromatólogo Hospital Virgen Macarena. Servicio Andaluz de Salud. Junta de Andalucía), y el Sr. D. José Manuel Moreno Ferreiro (Secretario General del Consejo Regulador de la Denominaciones de Origen «Málaga» y «Sierras de Málaga).