



Jornadas da Associação Portuguesa de HOTELARIA HOSPITALAR

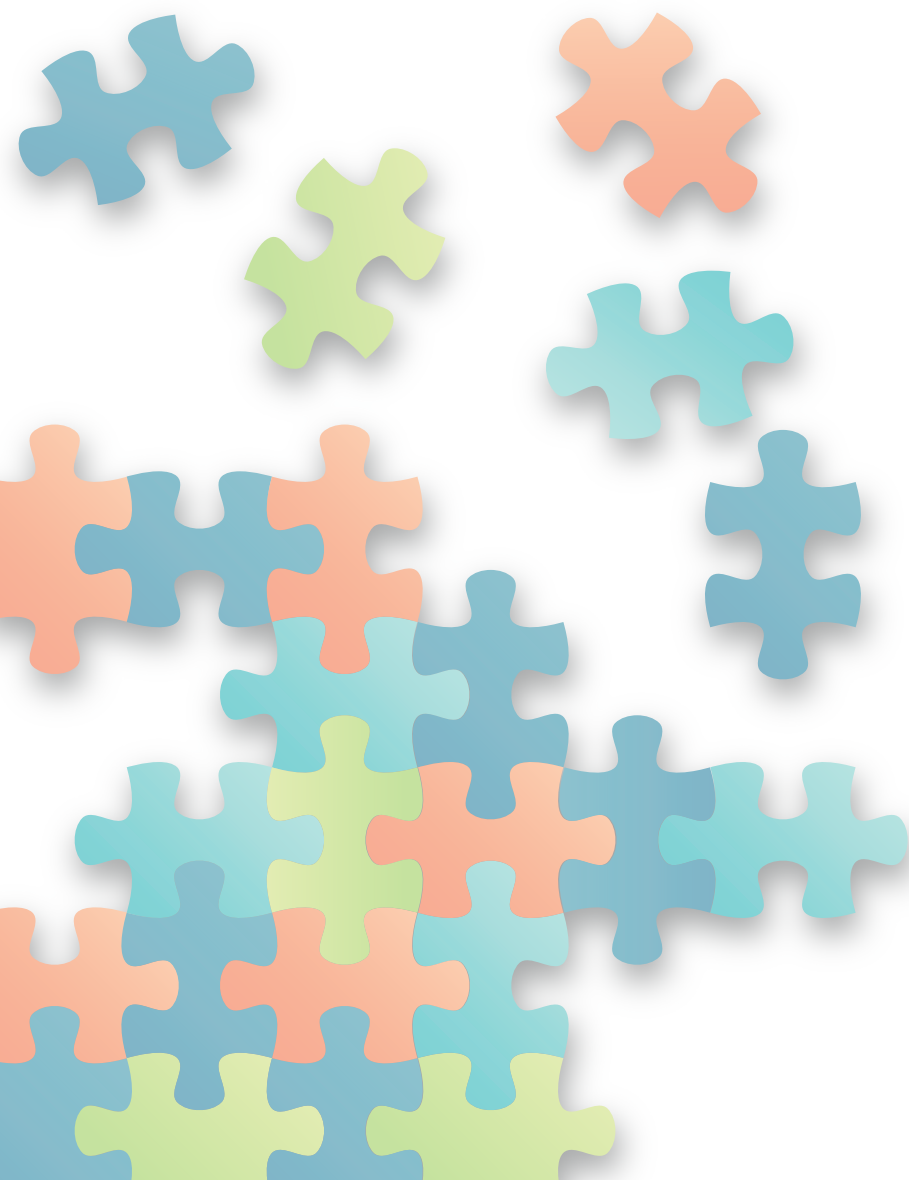
23 e 24 de maio 2019
Instituto Politécnico de Beja



Consulte a versão
digital do programa

Programa Científico

*Alentejo, terra do cante
Alentejo, terra do pão, azeite e vinho*





Jornadas da Associação Portuguesa de HOTELARIA HOSPITALAR

Diz o ditado popular que “todos os caminhos vão dar a Roma” mas, neste ano de 2019, em termos de Hotelaria Hospitalar, todos os caminhos veem dar a Beja. Fazendo agora um trocadilho de ideias e de palavras, não tivesse sido ela a capital ibérica do Império Romano à época de Júlio César, com o nome de Pax-Júlia. Neste ano de 2019 comemoram-se ainda em Beja os trezentos e cinquenta anos das famosas Cartas de Amor de Soror Mariana Alcoforado. Portanto, além das VIII Jornadas, há imensos motivos para visitar esta cidade que fica mesmo no meio da planície alentejana e fazer dela um bom destino turístico.

Pelo facto de esta ser uma região próxima da Costa Vicentina e do Alqueva, quisemos voltar a abordar o tema relacionado com o Turismo Médico e da Saúde. Vamos assim iniciar os trabalhos do primeiro dia com uma mesa-redonda onde estará presente o representante de uma companhia de seguros, e dois convidados que se têm dedicado ao estudo desta área, estando previsto, um deles, falar sobre as dificuldades na implementação destes projectos em hospitais públicos e, outro, sobre os desafios e oportunidades para Portugal.

Teremos, de seguida, o *coffee break*. Deixai-me dizer que, em linha com o Despacho 11391/2017 e, logo, com a Direção-Geral da Saúde, bem como à semelhança com o já feito pela Ordem dos Nutricionistas no seu último congresso, os nossos *coffee breaks* também serão saudáveis!

As nossas preocupações com o ambiente no planeta, com a sustentabilidade e com a economia circular continuam. Então, na sessão destinada à gestão de resíduos, teremos uma Colega da AEHH a pronunciar-se sobre um caso de prevenção dos desperdícios alimentares, um representante da ALGAR que vem dar a conhecer um projecto inovador relacionado com o aproveitamento de resíduos orgânicos e uma representante da Entidade Reguladora da Saúde que abordará a gestão dos resíduos hospitalares na qualidade e segurança dos Cuidados de Saúde.

Na sessão seguinte teremos o primeiro momento de Comunicações Livres.

Pelas doze e trinta homenagearemos o Dr. Francisco George, personalidade que a APHH escolheu, este ano, para prestar o devido reconhecimento enquanto profissional e ser humano, dado que foi durante largos anos Director Geral da Saúde, sendo a DGS a entidade pública de onde são emanadas normas de boas práticas pelas quais se deve reger a Saúde e, nomeadamente, no que se cruza com a Hotelaria Hospitalar, nas suas várias vertentes. Tanto é que, por diversas vezes, esta instituição tem estado presente, activamente, nas nossas Jornadas, através da participação em palestras. Inversamente, também a APHH tem sido chamada a participar em grupos de trabalho organizados para o estudo de problemáticas/elaboração de normas. Esta Homenagem é também um agradecimento e, não podia deixar de ser no ano em que o evento ocorre em Beja, pelas fortes ligações que o Dr. Francisco George tem a esta cidade.

À Homenagem segue-se o almoço nas instalações do Refeitório do Instituto Politécnico de Beja, instituição nossa anfitriã, que fica no edifício dos Serviços Comuns, o mesmo do Auditório onde decorre o evento. Verão que se trata de um espaço agradável, em que até é possível ir para a varanda, se o dia estiver soalheiro, como costumam ser os dias primaveris no Alentejo.

A mesa-redonda sobre o Tratamento de Roupas e Enxoval terá lugar logo no início da tarde. As atenções incidem sobre as máquinas dispensadoras de peças de roupa hospitalar e fardamento. Damos oportunidade a empresas para se expressarem e damos a conhecer duas experiências práticas de aplicação das mesmas em Hospitais; a do Complejo Hospitalario de León e a do Centro Hospitalar Universitário do Porto.

A rastreabilidade têxtil não é apenas o futuro; é já o ontem e Portugal e os Hospitais portugueses, bem como as Lavandarias Centrais que operam com o tratamento da sua roupa ainda têm um longo caminho a percorrer.

A partir das 16.00h iniciaremos as visitas. Há possibilidade de escolha às mesmas que são a Unidade de Tratamento de Resíduos e a Adega Cooperativa da Vidigueira, Cuba e Alvito. Esta última está inserida num pacote que tem um custo acrescido ao da inscrição nas Jornadas e engloba a prova de vinhos e o jantar.

Também será na adega o lançamento do livro “Turismo de Saúde e Bem-estar no Mundo – Desafios das Alterações Climáticas”, em que um dos autores participa na mesa-redonda da manhã. São temas abordados nas Jornadas – o relativo ao próprio nome e o relativo à Economia Circular e ao Ambiente da Terra.

O jantar vai realizar-se na Cella Vinária Antiqua do restaurante País das Uvas, em Vila de Frades, que é uma Adega Museu secular que foi encontrada, por acaso, na sequência de obras e restaurada para a mesma função da época, demonstrando a história, a cultura e a tradição na linha do tempo. Será um ambiente típico acompanhado com a actuação do Rancho de Cantadores de Aldeia Nova de São Bento, um dos grupos actualmente mais requisitados.

O trajecto pode ser feito em autocarro ou em carro próprio. A decisão deverá ser tomada no momento da inscrição. Tanto o autocarro como o restaurante têm capacidade limitada. Assim, os primeiros a inscrever-se, têm lugar, de certeza!

Todo este programa vai ser feito de seguida, portanto, quem quiser estar em todas as actividades, deve ir preparar-se para não ter que ir ao hotel mudar de indumentária.

No dia seguinte, começamos os trabalhos da manhã com a vertente da Segurança da Hotelaria Hospitalar. Concretamente, o tema tem a ver com a protecção de dados, devido aos imperativos e restrições da nova legislação. Falar-se-á sobre o impacto da mesma nas instituições de saúde; sobre os desafios da protecção de dados na Hotelaria Hospitalar e sobre a resposta a cenários de risco.

A sessão seguinte respeita à automação na gestão hoteleira dos hospitais. Dois intervenientes vão partilhar a experiência da criação, desenvolvimento e execução de um programa informático feito pela ULSBA, ao lado do interveniente de uma empresa da área que concebe o mesmo tipo de programas para hospitais.

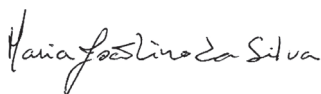
A seguir ao *coffee break* surge a mesa-redonda dedicada à alimentação. Elegemos temas que estão na ordem do dia tal como a segurança alimentar – do *layout* aos materiais e a defesa alimentar – conceito e benefícios. São duas formas de evitar os perigos ligados à ingestão de alimentos.

A sessão 8 destina-se à apresentação de comunicações livres.

Após o almoço, que é livre e em que os congressistas podem aproveitar o refeitório do IPB ou as soluções em redor, teremos uma visita guiada ao Lagar da “Oliveira da Serra”. O mesmo fica perto de Ferreira do Alentejo, junto à estrada que tem ligação à A2. Para os colegas que veem de fora, é uma paragem no caminho de regresso a casa que vale bem a pena! Este lagar é moderno, está apetrechado com tecnologia de ponta no que respeita à produção de azeite, atende à sustentabilidade ambiental e os seus azeites têm obtido bastantes prémios. No final da visita há uma prova para aprendermos a distinguir os diversos tipos de azeites que aqui são produzidos.

Acreditamos que este é um programa diversificado, cheio de actividades, muitas próprias de uma região agrícola e do agrado de todos os que se dedicam à Hotelaria Hospitalar.

Segue-se o fim-de-semana para descansar e, os que pretenderem, que se mantenham esses dias na calma alentejana!



A Presidente da Direcção da APHH
Maria João Lino da Silva

Presidente de Honra das Jornadas

Dr. Francisco George

Comissão de Honra

Ministra da Saúde

Diretora-Geral da Saúde

Bastonário da Ordem dos Médicos

Bastonária da Ordem dos Enfermeiros

Bastonária da Ordem dos Nutricionistas

Presidente da Administração Regional da Saúde do Alentejo

Presidente da União das Misericórdias Portuguesas

Presidente da CMB Câmara Municipal de Beja

Presidente do Conselho de Administração da Unidade Local de Saúde do Baixo Alentejo, EPE

Presidente do IPB – Instituto Politécnico de Beja

Diretora Regional da Cultura do Alentejo

Presidente da ADHP – Associação dos Diretores de Hotéis de Portugal

Presidente da adpBEJA – Associação para a Defesa do Património da Região de Beja

Presidente da ADRAL – Agência de Desenvolvimento Regional do Alentejo

Presidente da APMI – Associação Portuguesa de Manutenção Industrial

Presidente da Asociación Española de Hostelería Hospitalaria

Presidente da Associação de Técnicos de Engenharia Hospitalar Portugueses

Presidente da Associação Mundial de Turismo de Saúde e Bem-Estar

Presidente da Associação Nacional de Controlo de Infecção

Presidente da Associação Nacional de Esterilização

Presidente da Associação Portuguesa de Administradores Hospitalares

Presidente da Associação Portuguesa de Engenharia e Gestão da Saúde

Presidente da Associação Portuguesa de Hospitalização Privada

Presidente da Associação Portuguesa de Infecção Hospitalar

Presidente da Associação Portuguesa de Segurança

Presidente da Associação Portuguesa dos Dietistas

Presidente da Associação Portuguesa dos Nutricionistas

Presidente da Associação Portuguesa para o Desenvolvimento Hospitalar

Presidente da Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Alentejo

Presidente da Confederação Nacional das Instituições de Solidariedade

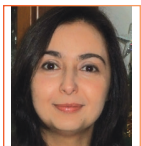
Presidente da Junta de Freguesia de Vila Nova de São Bento

Presidente da Região de Turismo do Alentejo e Ribatejo



Dra. Maria João Lino da Silva
Presidente

Administração Hospitalar, Administradora dos Serviços Hoteleiros na Unidade Local de Saúde do Baixo Alentejo, EPE, Presidente da Direção da APHH



Dra. Alexandra Santos
Gestora Hospitalar, Diretora dos Serviços Hoteleiros do Hospital Garcia de Orta, EPE. Grupo de Coordenação Local do PPCIRA.



Dr. Alexandre Duarte
Centro Hospitalar e Universitário de São João, EPE



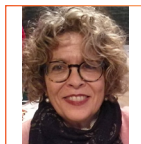
Enga. Ana Luísa Frutuoso
Engenheira do Ambiente, Pós-graduada em Gestão de Unidades de Saúde, Centro Hospitalar do Algarve, EPE



Dr. Bruno Kohaupt
Instituto Português de Oncologia de Lisboa, Francisco Gentil, EPE. Gestão de Risco e Segurança. Vice-Presidente da APHH



Dra. Carla Pinheiro
Licenciada em Dietética. A exercer funções no Serviço de Nutrição e Alimentação da Unidade Local de saúde do Baixo Alentejo, EPE - Hospital José Joaquim Fernandes.



Dra. Filomena Fernandes
Pós-graduada em Gestão de Serviços de Saúde, Gestão Hoteleira Hospitalar. Ex Directora Geral Hospital do Mar S.A. Partner da empresa Cuidados na Linha – Consultoria e Serviços de Saúde



Dr. José Carlos Santos
Licenciado em Economia, Pós-graduado em Gestão e Administração Hospitalar, Diretor do Serviço de Gestão Hoteleira do IPO do Porto, Francisco Gentil EPE.



Dra. Maria João Melo
Exerce as funções de Administradora Hospitalar desde junho de 1991. Ao longo da sua vida profissional foi responsável por vários serviços/setores: pessoal, formação, hoteleiros, logística, aprovisionamento. Neste momento exerce funções no Hospital Distrital da Figueira da Foz. Secretária Geral da APHH.



Dr. Pedro Pacheco
Administrador Hospitalar. Serviços Hoteleiros do Hospital do Espírito Santo de Évora, EPE.



Enga. Sónia Morais
Licenciada em Engenharia Alimentar. A exercer funções no Serviço de Nutrição e Alimentação da Unidade Local de Saúde do Baixo Alentejo, EPE - Hospital José Joaquim Fernandes.

Dra. Maria João Melo Presidente

Dra. Alexandra Santos

Dr. Alexandre Duarte

Enga. Ana Luísa Frutuoso

Dra. Filomena Fernandes

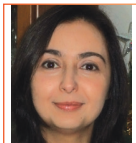
Intervenientes no Programa



Engo. Alberto Lázaro

Ingeniero Industrial. MBA. Responsable de Desarrollo de Negocio de Coquus, la aplicación que simplifica la gestión de dietas en hospitales. Experto en marketing e innovación, ha colaborado

con múltiples empresas de diferentes sectores, que incluyen Salud, Farmacéutico y Retail, para ayudarles a entender a sus clientes, diseñar experiencias y campañas de marketing. Amplia experiencia en proyectos tecnológicos, marketing digital y en startups. Además es profesor en la escuela de negocios IESIDE y speaker en diferentes foros sobre marketing e innovación.



Dra. Alexandra Santos

Gestora Hospitalar, Diretora dos Serviços Hoteleiros do Hospital Garcia de Orta, EPE. Grupo de Coordenação Local do PPCIRA.



Dr. Alexandre Duarte

Centro Hospitalar e Universitário de São João, EPE



Enga. Ana Luísa Frutuoso

Engenheira do Ambiente, Pós-graduada em Gestão de Unidades de Saúde, Centro Hospitalar do Algarve, EPE

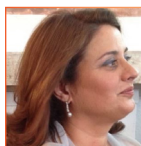


Engo. Bruno Horta Soares

CISA®, CGET®, CRISC™, PMP®, LEGO® Serious Play®

Leading Executive Advisor na IDC Portugal. Licenciado em Informática e Gestão de Empresas, pós-graduado em Gestão

de Projetos. Colabora como professor convidado na Coimbra Business School, Católica Lisbon School of Business & Economics, Porto Business School, ISEG- Lisbon School of Economics & Management, Instituto Superior Técnico, Universidade Europeia, Universidade Nova e INDEG-ISCTE Executive Education. É Presidente fundador do ISACA Lisbon, Portugal Chapter.



Dra. Carla Leal da Costa

Exerce funções na Administração Regional de Saúde do Alentejo, IP (ARSA) desde 1999. Foi responsável pela análise e tratamento de dados das instituições de saúde da Região Alentejo e coordenadora Regional dos programas cirúrgicos PPA, PECLEC

e SIGIC. Exerce atualmente funções no Gabinete de Auditoria e Controlo Interno. Encarregada da Proteção de Dados da ARSA desde 24/05/2018.



Dra. Carla Pinheiro

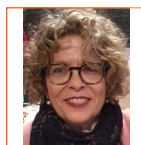
Licenciada em Dietética. A exercer funções no Serviço de Nutrição e Alimentação da Unidade Local de saúde do Baixo Alentejo, EPE - Hospital José Joaquim Fernandes.



Enga. Catarina Domingues

Licenciada em Engenharia Agropecuária pelo Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior Agrária de Coimbra. Pós-graduação em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar pelo Instituto Superior

Egas Moniz. Frequenta Mestrado em Segurança Alimentar na Faculdade de Farmácia, Universidade de Coimbra. Função anterior (de 2002 a dez 2018): Técnica de Segurança Alimentar – Gabinete Técnico SUCH Nutrição. Função atual: Técnica Superior da Qualidade – Departamento Qualidade SUCH



Dra. Filomena Fernandes

Pós-graduada em Gestão de Serviços de Saúde, Gestão Hoteleira Hospitalar. Ex Diretora Geral Hospital do Mar S.A. Partner da empresa Cuidados na Linha – Consultoria e Serviços de Saúde



Dra. Filomena Maurício Fernandes

Médica licenciada pela Faculdade de Medicina de Lisboa; Especialista de Saúde Pública: a exercer funções na Administração Regional de Saúde Algarve, IP; Especialista em Turismo de Saúde e Bem-Estar. Co - Docência na Escola

Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo, da Universidade do Algarve – Disciplina Opcional de Turismo de Saúde e Bem-Estar (2009 a 2014). Publicações (em co-autoria) de livros e artigos no âmbito do Turismo de Saúde e Bem-Estar, em Portugal, Brasil, USA e Alemanha.



Dr. José Ferreira Vacas

Veterinário Bromatólogo de la Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba. Licenciado en Veterinaria y Licenciado en CyTA, por la Universidad de Córdoba. Experto en Gestión de la

Seguridad Alimentaria por la Universidad de Granada. Experiencia investigadora en el Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba. Miembro de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD), del Grupo Especializado en Normalización de Alimentación Hospitalaria (GENAH), de la Unidad de Garantía de Calidad de la Facultad de Veterinaria y CyTA de la Universidad de Córdoba y vocal de la Comisión de Salud Pública y Seguridad Alimentaria del Colegio Oficial de Veterinarios de Córdoba. Con una dilatada experiencia desde 1997 en la restauración colectiva social e institucional. Ponente en congresos, jornadas y reuniones de carácter científico, he publicado seis capítulos en libros y colaborador con diferentes colectivos de pacientes en talleres de formación de hábitos alimentarios en el hogar.



Dra. Maria João Melo

Exerce as funções de Administradora Hospitalar desde junho de 1991. Ao longo da sua vida profissional foi responsável por vários serviços/setores: pessoal, formação, hoteleiros, logística, aprovisionamento. Neste momento exerce funções no Hospital Distrital da Figueira da Foz. Secretária Geral da APFH.



Engo. Miguel Nunes

Licenciado em Engenharia do Ambiente pela Universidade do Algarve, Mestre em Engenharia do Ambiente pela Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências e Tecnologias. Responsável de Apoio Técnico

e de I&D na ALGAR. Membro Sénior e Especialista em Engenharia Sanitária da Ordem dos Engenheiros.



Dra. Francelina Luís

Licenciada em Dietética, pela Escola Superior de Saúde de Faro. Inicia funções como nutricionista no Hospital José Joaquim Fernandes em 2004, integrada no Serviço de Nutrição e Alimentação. Colabora ativamente em todos os procedimentos de

carácter clínico na área da nutrição, nomeadamente nos Serviços de Internamento (Cirurgia Geral, Ginecologia/Urologia), nas consultas externas e no Hospital de Dia. Em 2017 integra o grupo de trabalho do Programa Regional do Alentejo de Promoção da Alimentação Saudável (PRAPAS).



Enfa. Lia Fernandes

Licenciada em Enfermagem desde o ano 2007 pela Escola Superior de Saúde de Bragança. Em 2010, nessa mesma instituição, obteve o Curso de Pós-Graduação em Emergência e Cuidados Intensivos. Mestre em Economia e Gestão

em Unidades de Saúde pela Faculdade de Economia do Porto. Até ao ano de 2015 desenvolve a atividade profissional na Fresenius Medical Care como enfermeira especializada no cuidado ao doente renal e enfermeira-chefe adjunta, momento em que passa a exercer funções de Técnica Superior de Regulação na Entidade Reguladora da Saúde.



Prof. Doutor Manuel Melo

Jurista, Formador, Auditor de Segurança Interna e Encarregado da Proteção de Dados. Licenciado em Direito e Mestre em Ciências Jurídico-Empresariais, é Doutorando em Direito e Segurança na Faculdade de Direito da Universidade Nova de Lisboa.

Está credenciado como Formador, como Auditor de Segurança e como Encarregado de Proteção de Dados, exercendo estas funções no âmbito da proteção de dados e da segurança da informação.

É Diretor do Centro de Formação em Proteção de Dados, Cibersegurança e Conformidade Regulatória.

É Diretor da Direct Hit.



Dr. Norberto Chinita

Licenciado em Matemática / Informática, Coordenador do Serviço de Sistemas e Tecnologias de Informação da ULSBA

**Dr. Pedro Pacheco**

Administrador Hospitalar. Serviços Hoteleiros do Hospital do Espírito Santo de Évora, EPE.

**Dra. Soledad Parrado Cuesta**

Subdirectora de Gestión y Servicios Generales y Coordinadora de Calidad no Asistencial del Hospital Universitario de León. Doctora en Historia. Máster en Gestión de Sistemas de Calidad. Tiene amplia formación en Recursos Humanos.

Además, es docente del SACYL (Sanidad Castilla y León) y ha participado como Investigador Principal en varios proyectos de investigación y publicaciones especializadas. Algunos de estos trabajos han sido reconocidos por instituciones científicas, como la Fundación SIGNO, y en Jornadas y Congresos científicos específicos de su área.

**Engo. Tiago Coelho**

Licenciatura em Engenharia Mecânica pelo ISEP. Mestrado em Gestão Industrial pelo ISEP. Pós-Graduação em Gestão de Energia e Eficiência Energética pelo ISQ. Colabora no Centro Hospitalar Universitário do Porto desde 2013, com funções atuais

de responsável do setor “Serviços Especializados” (operações Hoteleiras) do Serviço de Logística CHUP.

**Dra. Yolanda Fernández Serrano**

Ciencias Empresariales (Universidad de Barcelona 1994). Máster en Tributación Práctica y Asesoría Fiscal (Centro de Estudios Financieros 2002). Máster Project Manager (Escuela de Negocios Online Business School-Universidad de Barcelona

2011). Ha trabajado en el ámbito de la gestión de la coordinación de quirófanos y como responsable de gabinete de la Gerencia Territorial Metropolitana Norte del Instituto Catalán de la Salud. Desde hace 9 años, Responsable de Servicios Hosteleros en el Hospital Universitario Germans Trias i Pujol. Ha liderado diversos proyectos de innovación en el ámbito de responsabilidad social corporativa, a destacar el proyecto de prevención del desperdicio alimentario en hospitales. Intereses en IoT (Internet of Things) y digitalización de procesos.

**Dr. Ricardo Mestre**

Especialista em Administração Hospitalar, Pós-Graduado em Administração de Serviços de Saúde e Licenciado em Economia (Instituto Superior de Economia e Gestão); Vogal do Conselho Diretivo da

Administração Central do Sistema de Saúde – ACSS (desde 28 março 2016). Diretor Departamento Gestão e Financiamento Prestações Saúde ACSS (maio 2012 a março 2016). Diretor do Departamento de Contratualização da ARS Alentejo (maio 2008 a maio 2012). Assessor do Conselho Diretivo da ARS Alentejo (maio 2006 a maio 2008).

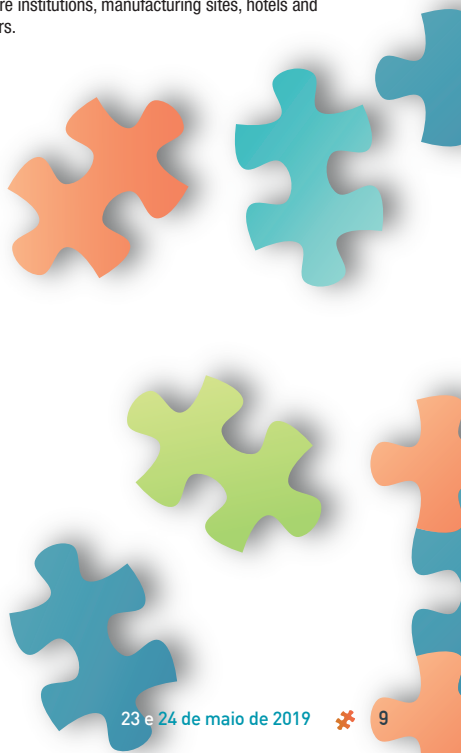
**Enga. Sónia Morais**

Licenciada em Engenharia Alimentar. A exercer funções no Serviço de Nutrição e Alimentação da Unidade Local de Saúde do Baixo Alentejo, EPE - Hospital José Joaquim Fernandes.

**Tomer Poliner**

Founder and CEO of Polytex Technologies. Polytex provide Innovative solutions for automatic textile management, it is recognized as a worldwide leader and has successfully implemented automated textile management systems in hospitals

and healthcare institutions, manufacturing sites, hotels and fitness centers.



23 de maio 2019 • quinta-feira

08:00h Abertura do Secretariado

09:00-09:30h **Sessão de Abertura das Jornadas**

09:30-10:30h **SESSÃO 1 TURISMO DA SAÚDE**

Moderadora: Dra. Filomena Fernandes

Dificuldades e constrangimentos em implementar um projeto de turismo da saúde num hospital público português (20 min.)

Dra. Filomena Maurício Fernandes

Turismo da saúde. Oportunidades e desafios em Portugal (20 min.)

Dr. Ricardo Mestre

Discussão (15 min.)

10:30-11:00h *Coffee break* e visita aos stands



11:00-12:00h **SESSÃO 2 SUSTENTABILIDADE NA GESTÃO DE RESÍDUOS**

Moderadora: Enga. Ana Luísa Frutuoso

Prevención del desperdicio alimentario (15 min.)

Dra. Yolanda Fernández Serrano

Aproveitamento de resíduos orgânicos: Projeto inovador em Portugal (15 min.)

Engo. Miguel Nunes

A gestão dos resíduos hospitalares na qualidade e segurança dos cuidados de saúde (15 min.)

Enfa. Lia Fernandes

Discussão (15 min.)

12:00-12:30h **SESSÃO 3 APRESENTAÇÃO DE COMUNICAÇÕES LIVRES I**

Moderador: Dr. Pedro Pacheco

Nuevas tecnologías en distribución de ropa

Enfo. Marco Generosi



12:30-13:15h **HOMENAGEM AO DR. FRANCISCO GEORGE**

13:15-14:45h **Almoço Patrocinado**



14:45-15:45h **SESSÃO 4 ROUPA E ENXOVAL**

Moderadora: Dra. Alexandra Santos

Máquinas dispensadoras (15 min.)

Tomer Poliner

Sistemas de dispensación automática de prendas de lencería (15 min.)

Dra. Soledad Parrado Cuesta

Fornecimento automático de fardamento hospitalar

– **Experiência no Centro Hospitalar Universitário do Porto** (15 min.)

Engo. Tiago Coelho

Discussão (10 min.)

16:00-17:00h **Visita guiada às instalações Stericycle**

18:00h **Visita guiada à Adega Cooperativa Vidigueira, Cuba & Alvito**

- Inclui prova de vinhos e apresentação do livro “Turismo de saúde e bem-estar no Mundo. Desafios das alterações climáticas”

Jantar das Jornadas

- Atuação do Rancho de “Cantadores de Aldeia Nova de São Bento”



08:30h Abertura do Secretariado

09:00-10:00h **SESSÃO 5 PROTECÇÃO DE DADOS**

Moderador: Dr. Alexandre Duarte

O impacto do regulamento geral de proteção de dados nas instituições de saúde (15 min.)

Dra. Carla Leal da Costa

Desafios da protecção de dados na hotelaria hospitalar (15 min.)

Prof. Doutor Manuel Melo

Resposta a cenários de risco no contexto da proteção de dados (15 min.)

Engo. Bruno Horta Soares

Discussão (10 min.)

10:00-10:45h **SESSÃO 6 AUTOMAÇÃO NA GESTÃO HOTELEIRA DOS HOSPITAIS**

Moderadora: Dra. Carla Pinheiro

Criação, desenvolvimento e execução do programa MIGAS (15 min.)

Dra. Francelina Luís e Dr. Norberto Chinita

Implementação de programas de gestão de dietas (15 min.)

Engo. Aberto Lázaro

Discussão (10 min.)

10:45-11:15h *Coffee break e visita aos stands*



11:15-12:15h **SESSÃO 7 ALIMENTAÇÃO**

Moderadora: Enga. Sónia Morais

Segurança Alimentar – Do layout aos materiais (20 min.)

Enga. Catarina Domingues

Defensa alimentaria: Concepto y beneficios (20 min.)

Dr. José Ferreira Vacas

Discussão (15 min.)

12:15-12:45h **SESSÃO 8 APRESENTAÇÃO DE COMUNICAÇÕES LIVRES II**

Moderadora: Dra. Maria João Melo

**As dietas pastosas artesanais na disfagia:
Uma solução ou um problema?**

Dra. Marta Vasconcelos

**“Bring food back to life” – Empratamento inovador
de refeições pastosas**

Dra. Patrícia Chula

Novo paradigma da segurança privada

Dr. Paulo Caldeira



12:45-13:00h **Entrega do prémio ao melhor poster e sorteio dos brindes das Jornadas**

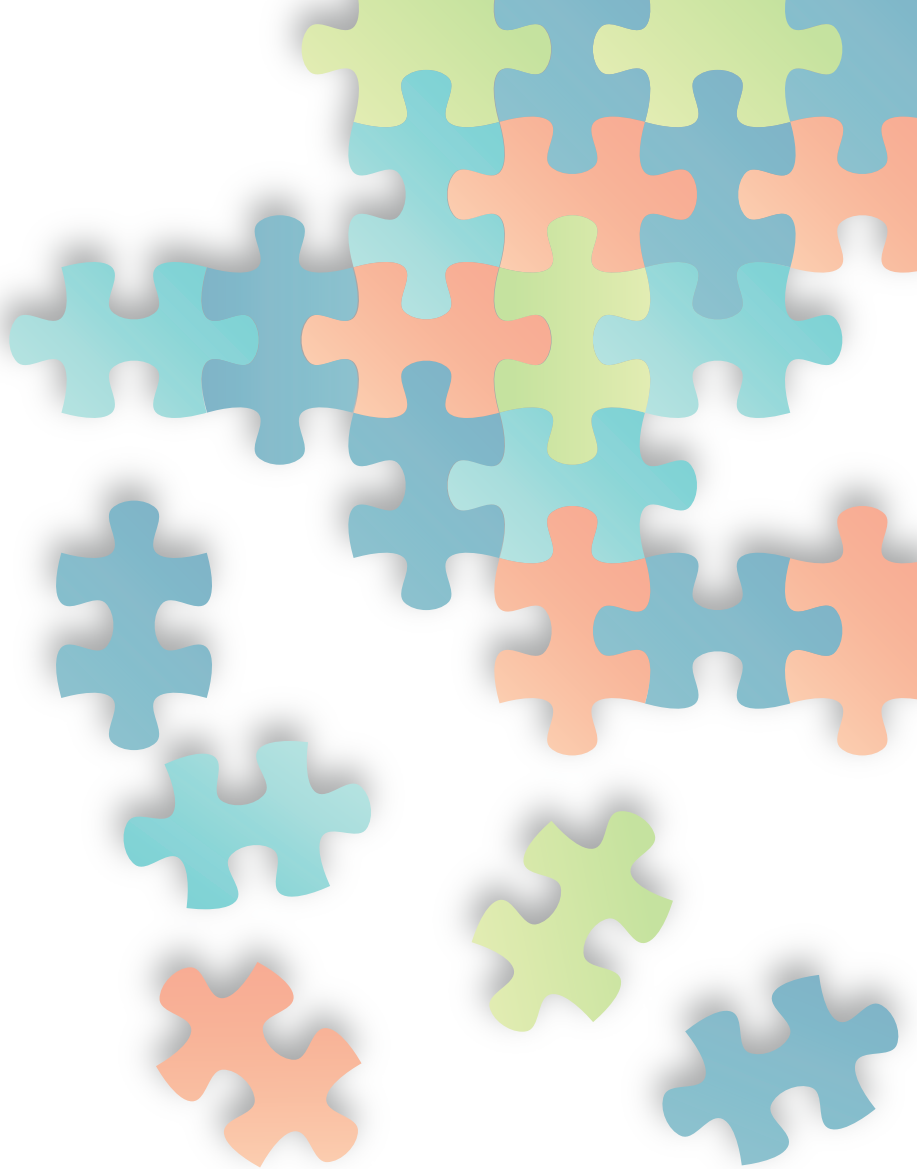
13:00h **Encerramento das Jornadas**

14:30h **Visita guiada**

- Lagar “Oliveira da Serra”



NOTAS



Patrocinadores Bronze



Media Partner



Patrocinador Healthy Food



Wake Up Partner



Expositores



Apoios



Organização



Associação Portuguesa de
Hotelaria Hospitalar

Secretariado



ORGANIZAÇÃO E SECRETARIADO
DE EVENTOS

Calçada de Arroios, 16 C, Sala 3
1000-027 Lisboa
+351 21 842 97 10
joana.marques@admedic.pt
www.admedic.pt