



Institute for International Research

Líder mundial en formación e información para empresas

1987-2007 **20** AÑOS EN ESPAÑA

www.iir.es

HOSTELERIA
OSPITALARIA **2007**

IV Encuentro Especializado para Equipos
de Hostelería en Hospitales

Optimice sus recursos, responda a las necesidades de su hospital
y consiga la satisfacción del paciente

Gestión Eficaz del Servicio de Hostelería Hospitalaria



11 Reconocidos Expertos
y **11** Casos Prácticos punteros

AREA HOSPITALARIA VIRGEN MACARENA

HOSPITAL INFANTA MARGARITA DE CABRA

ARAMARK

HOSPITAL DE FUENLABRADA

HOSPITAL FRANCESC DE BORJA

HOSPITAL VALL D'HEBRON

HOSPITAL DE CRUCES

COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO BADAJOZ

CLINICA UNIVERSITARIA DE NAVARRA

AREA DE SALUD DE TUDELA

- Descubra **estrategias** para conseguir la **conexión hostelería-equipo médico-paciente**
- Identifique las **soluciones** para **gestionar** el **equipo humano** del Servicio de Hostelería
- Averigüe los pasos críticos para implantar un **Sistema de Gestión de Calidad** según la **Norma ISO 9001:2000**
- Diseñe **protocolos** de **actuación** para mejorar la **Producción** de la **Cocina Hospitalaria**
- Identifique las claves para el **diseño** de un **Manual de Dietas**
- Conozca qué **sistemas de control** aplicar para conseguir la eficiencia de la **limpieza**
- **Externalice** con éxito la **gestión** de su **lavandería** y **lencería**

¡Solicitada acreditación a la Agencia Laín Entralgo!

¿Más información? Llámenos
902 12 10 15

Madrid • 13 y 14 de Febrero de 2007 • Hotel Confortel Pio XII

Partners



Portal Oficial



Publicación Oficial



Estimado Profesional:

Las comodidades percibidas por el paciente durante su ingreso son uno de los factores más determinantes en las encuestas de satisfacción. La calidad de las comidas, la posibilidad de elegir las, la limpieza de las instalaciones...

El Servicio de Hostelería del Hospital no sólo es uno de los agentes en la satisfacción del paciente, tiene un papel clave en la evolución de su salud: la cocina forma parte del tratamiento del paciente, la dieta es prescrita por los servicios médicos, la limpieza de las instalaciones es clave para mantener las medidas de higiene que garantizan la seguridad ante infecciones.

Pero además de dar cobertura a los pacientes, a sus visitas y a la plantilla del hospital, el Servicio de Hostelería, debe transformarse en un elemento clave en la estrategia del Hospital.

Para dar respuesta a las necesidades de los profesionales de la Hostelería, IIR le organiza su Encuentro Anual

HOSTELERIA HOSPITALARIA 2007

Madrid • 13 y 14 de Febrero de 2007

El 4º Encuentro sobre Gestión del Servicio de Hostelería reunirá a 11 Casos Prácticos de Hospitales del Sistema Nacional de Salud que presentarán sus experiencias punteras en la gestión del servicio.

Hemos reunido el expertise de 11 reconocidos profesionales involucrados en el día a día de la Hostelería Hospitalaria, para dar respuesta a preguntas como:

- ▶ Cómo organizar los recursos humanos del Servicio de Hostelería para dar respuesta a las necesidades de médicos y pacientes
- ▶ Cómo implantar un sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2000
- ▶ Cómo conseguir la eficacia de la limpieza tanto en el Hospital como en Atención Primaria
- ▶ Cómo desarrollar sistemas de control en todas las etapas de producción en la Cocina Hospitalaria
- ▶ Cuáles son los puntos críticos de la producción inmediata y de diferido en una cadena fría
- ▶ Cómo diseñar un manual de dietas que sea elemento de unidad del hospital

Esperando poder saludarle los días 13 y 14 de Febrero en HOSTELERIA HOSPITALARIA 2007, reciba un cordial saludo,



Alejandra Fernández
Directora de Programas
IIR España

P.D.: ¡De nuevo su Conferencia Anual sobre Gestión! ¡Más de 100 asistentes en la anterior convocatoria! ¡Va a perderselo este año!



Una Conferencia de gran interés para profesionales del Sector Público y Privado y Atención Especializada

- Jefe del Servicio de Hostelería Hospitalaria
- Director de Servicios Generales
- Director de Gestión
- Personal del Servicio de Hostelería Hospitalaria

9.00
Recepción de los asistentes y entrega de la documentación

9.15
Apertura de la Sesión e intervención del Presidente de la Jornada

9.30
El Servicio de Hostelería en el entorno hospitalario: cómo alcanzar una perfecta conexión hostelería-equipos médico-paciente

>>> La experiencia práctica del AREA HOSPITALARIA VIRGEN MACARENA

- El médico como cliente del Servicio de Hostelería
- La cocina como parte del tratamiento que se prescribe al enfermo
- El papel de las enfermeras en la transmisión de la información que prescribe el médico

Antonio Gamero Vigil

Jefe Servicio Hostelería

AREA HOSPITALARIA VIRGEN MACARENA

Diplomado en Relaciones Laborales por la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla. Técnico Intermedio en Prevención de Riesgos Laborales. Diploma de Gestión Administrativa. Colaborador docente y coordinador cursos del Instituto Andaluz de Administraciones Públicas de la Junta de Andalucía y del Área de Formación Continuada Área Hospitalaria Virgen Macarena. Desde 1986 realiza funciones en Servicios Generales, rama de Mantenimiento, en diferentes Servicios de Salud -Andalucía, Extremadura-. En 2004 fue nombrado Jefe de Servicio de Hostelería Responsable del Área Hospitalaria Virgen Macarena de Sevilla.

10.15

El papel del Jefe de Hostelería Hospitalaria en la gestión de personas: cómo organizar un equipo multidisciplinar

>>> La experiencia práctica del HOSPITAL INFANTA MARGARITA

- Qué recursos humanos necesita el Servicio de Hostelería para cubrir la demanda del hospital
- Cómo lograr la interacción personal con el equipo a la vez que da respuesta a las demandas organizativas y asistenciales
- Qué herramientas, medidas y estrategias de gestión de personas utilizar para contar con el apoyo y colaboración del personal del Servicio
 - Uso de incentivos
 - Técnicas para la gestión de equipos con bajos niveles de cualificación

José Luis Guíjarro Rodríguez

Director Económico-Administrativo y Servicios Generales

HOSPITAL INFANTA MARGARITA DE CABRA

Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales Rama Empresariales por la Universidad Pontificia de Comillas -ICADE-. Máster en Administración y Gestión de Servicios Sanitarios por ICADE. A lo largo de su carrera profesional ha desempeñado los cargos de Técnico de Función Administrativa de Instituciones Sanitarias del Hospital Central de la Cruz Roja de Madrid y del Hospital Universitario de Getafe; Subdirector Económico Administrativo y de Servicios Generales del Área Norte Sanitaria de Córdoba; Subdirector Económico Administrativo del Área de Compras del Hospital Universitario Virgen del Rocío de Sevilla; y Director Económico y de Desarrollo Tecnológico de la Escuela Andaluza de Salud Pública de Granada. Desde 2003 es Director Económico Administrativo y de Servicios Generales del Hospital Infanta Margarita de Cabra.

11.00 *Coloquio*

11.15 *Café ofrecido por gentileza de* 

11.30

La externalización de los servicios de hostelería como alternativa para la mejora de resultados de gestión. Modelos de éxito en mercados internacionales -Japón y EE.UU.-

>>> La experiencia práctica de ARAMARK

- La externalización integral de los servicios de hostelería. Participación del operador externo en el desarrollo y ejecución del plan estratégico del hospital
- El servicio de alimentación: elemento clave para la mejora de la valoración del hospital por parte de pacientes y usuarios
- Casos prácticos en mercados internacionales: modelos de éxito en EE.UU. y Japón

ANGEL J. MINGUEZ

Director Comercial

ARAMARK ESPAÑA

Licenciado en Ciencias Políticas y Sociología con especialización en ciencias de la Administración y Estudios Internacionales, Diplomado en Derecho, Doctorado en Relaciones Internacionales por la Universidad Complutense de Madrid, y Diplomatura en Comercio Exterior otorgada por la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid. Con dilatada experiencia en el ámbito comercial, ha desarrollado su carrera durante los últimos años en Europarc Iberia, perteneciente al Grupo Volkswagen, como ejecutivo de Supervisor de Cuentas y Jefe de Ventas. Además, cuenta con una amplia experiencia en el terreno internacional. Un ejemplo de ello son los puestos que ha llevado a cabo en la Organización para la Seguridad y la Cooperación en Europa (OSCE) como Internacional Advisor e Internacional Supervisor. Actualmente es Director Comercial de Sanidad en Aramark, multinacional americana especializada en la gestión de servicios de alimentación y otros servicios hosteleros y líder a nivel mundial en el sector sanitario con clientes de reconocido prestigio como MD Anderson (Houston) o Mount Sinal Hospital (Nueva York). Como Responsable de Sanidad en Aramark España, gestiona los servicios de alimentación en más de 80 hospitales públicos y privados en el territorio nacional.

12.15

La Calidad en el Servicio de Hostelería: cómo mejorar, analizar y medir la Calidad del Servicio

>>> La experiencia práctica del HOSPITAL DE FUENLABRADA

- Implantación de un SGC según la Norma ISO 9001:2000
 - Introducción
 - Objeto
 - Metodología
 - Desarrollo
- Sistemas de Medición
- Conclusiones

Ana María Carrascoso Camacho

Jefe Área de Hostelería

HOSPITAL DE FUENLABRADA

Licenciada Superior en Filología Hispánica. Máster de Calidad Asistencial. Inicio su carrera profesional como Asistente Técnico de Servicios de distintas empresas de Servicios en el Hospital Universitario 12 de Octubre. En el período 1994-2002 fue Responsable de Servicios Sanitarios en el Hospital Universitario 12 de Octubre y Clínica Puerta de Hierro en empresa de Servicios. Posteriormente, y hasta 2003, es Delegada Responsable de Áreas Sanitarias de la Red Nacional en Grupo Empresarial de Servicios. Desde 2003 es Jefe de Área de Hostelería del Hospital de Fuenlabrada, siendo además integrante de los Comités de Seguridad y Salud y del Plan Estratégico. Participa y colabora en grupos de mejora del SGC EFOM de dicho y es la Responsable del Desarrollo e Implantación de Norma ISO 9001:2000 en el Área de Hostelería del Hospital.

13.00

Cómo conseguir la eficiencia en la limpieza del hospital: el uso de sistemas de control. La limpieza en el Departamento nº 12 "Hospital y Atención Primaria". Situación encontrada

>>> La experiencia práctica del HOSPITAL FRANCESC DE BORJA

Antonio Javier Palones Vila

Jefe de Servicios Generales y Hostelería

GENERALITAT VALENCIANA. HOSPITAL FRANCESC DE BORJA

Formación en Derecho y Ciencias Políticas por la Universidad de Valencia y la UNED. Consultor Medioambiental. Desde 1988 a 1991, Director de Gestión del Hospital Francés de Borja, Hospital de Oteniente y Áreas de Atención Primaria 11 y 12 de la Comunidad Valenciana. Desde 1991 es Jefe de Sección de Servicios Generales y Hostelería en el Hospital Francés de Borja y Departamento nº 12 de la Comunidad Valenciana.

13.45 *Coloquio*

14.00 *Almuerzo*

15.30

Cómo organizar un servicio de comidas individualizado: elegir a la carta

>>> La experiencia práctica del HOSPITAL VALL D'HEBRON

- Qué mejoras se observan en el servicio respecto a eficiencia y calidad cuando se implanta este sistema
- Cuáles son los puntos críticos para poner en funcionamiento la selección de menú
- Qué pueden aportar las nuevas tecnologías y sistemas informáticos para la organización de un menú a la carta
- Qué herramientas son necesarias para la puesta en marcha del sistema: sistemas de emplatado y preparación de bandejas, carros de transporte, envases individuales herméticos

Rosa Oliveras Riera

Directora de Hostelería

HOSPITAL VALL D'HEBRON

Licenciada en Farmacia por la Universidad de Barcelona. Máster en Dirección de Empresa por IESE -Universidad de Navarra-. Postgrado en Biotecnología Alimentaria por la Universidad Politécnica de Cataluña. Comenzó su trayectoria profesional en 1986 como Analista del Laboratorio Municipal de Salud en el Ayuntamiento de Hospitalet de Llobregat. Entre 1989 se incorpora a COEMCO-SODHEXO como Directora de División en la Sección de Empresas y Hospitales del Área de Cataluña. En 1992 es nombrada Directora de Servicios Generales del Hospital Materno-Infantil-Hospital Vall d'Hebrón. Desde 1998 es Directora de Hostelería del Hospital Vall d'Hebrón, de donde es miembro de los Comités de Dirección, Seguridad y Salud, y Pedagógico. Desde 1996 es Profesora asociada del Área Sanitaria de la EADA.

16.15

El desarrollo de protocolos de actuación en la Producción de la Cocina Hospitalaria como herramienta para alcanzar tanto la seguridad del paciente como el cumplimiento con las exigencias legales

>>> La experiencia práctica del AREA HOSPITALARIA VIRGEN MACARENA

- Por qué es necesario el desarrollo de estos protocolos como medidas de control de calidad
- Qué aspectos deben considerarse
 - Manipulación
 - Peligros asociados al consumo de alimentos
 - Medidas preventivas para disminuir los riesgos
- Cómo aplicar en el Servicio de Cocina el actual marco normativo sobre seguridad en las comidas
 - Cuáles son las exigencias que se les solicita a los Servicios de Cocina
 - Qué responsabilidad corresponde al Servicio de Cocina
- Cómo desarrollar sistemas de control en todas las etapas de producción en la Cocina Hospitalaria
 - Análisis de peligros: personas, instalaciones y materias primas
 - Puntos de control crítico en la preparación y elaboración de materias primas
 - Elaboración de guías de prácticas correctas de higiene. Plan de limpieza

Rafael Fernández-Daza Centeno

Veterinario Bromatólogo

AREA HOSPITALARIA VIRGEN MACARENA

Licenciado en Veterinaria, especialidad Bromatología Sanidad y Tecnología de los Alimentos. Diploma Experto Universitario en Gestión de la Seguridad Alimentaria por la Escuela Andaluza de Salud Pública. Colaborador docente de E.A.S.P. Coordinador y docente en cursos de Formación Continuada en el Área Hospitalaria Virgen Macarena. Durante la Muestra Universal EXPO 92 fue Inspector Veterinario en la Unidad de Higiene Alimentaria del Departamento de Salud Pública. Inspector en Sanidad en Distritos de Atención Primaria del Servicio Andaluz de Salud. Técnico Superior Veterinario del Laboratorio de Sanidad Animal de Sevilla-Consjería de Agricultura Pesca y Alimentación. En la actualidad es Bromatólogo en el Área Hospitalaria Virgen Macarena de Sevilla.

17.00 *Coloquio*

17.30 *Fin de la primera Jornada*

9.00 Recepción de los asistentes

9.15
Apertura de la Sesión por el Presidente de la Jornada

Miguel Vega Calderón
Coordinador de Hostelería Hospitalaria
COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BADAJOZ

9.30
Sistemas de producción en cadena fría

>>> La experiencia práctica del HOSPITAL DE CRUCES

- Demanda de los pacientes
 - Menú opcional
 - Menú a la carta
- Optimización de los recursos
 - Producción inmediata
 - Producción de Diferido
 - Sistema 5+2
 - Sistema PASYMP

Manuel Pereira Gómez
Jefe de Cocina
OSAKIDETZA
HOSPITAL DE CRUCES

Técnico en Hostelería especialidad Cocina. Técnico en Dietética y Nutrición. Tras desempeñar el puesto de Jefe de Cocina en el Hospital Psiquiátrico de Zaldirbar, desde hace 14 años es el Jefe de Cocina del Hospital de Cruces. Diseño y puso en marcha el sistema PASYMP


10.15
Plan integral de alimentación

>>> La experiencia práctica del COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BADAJOZ

Miguel Vega Calderón
Coordinador de Hostelería Hospitalaria
COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BADAJOZ

11.00 Coloquio

11.30 Café

 *Agradecemos a nuestros/as destacados/as profesionales su participación en la Conferencia*

12.00
La importancia del Manual de Dietas en la Gestión del Servicio de Alimentación del hospital

>>> La experiencia práctica de la CLINICA UNIVERSITARIA DE NAVARRA

- El diseño del Manual de Dietas
- El Manual de Dietas como elemento de unidad en el Hospital
- El Manual de Dietas y el Servicio de Alimentación

María Riestra Vázquez
Directora del Área de Dietas y Alimentación
CLINICA UNIVERSITARIA DE NAVARRA

Profesora Asociada de Dietoterapia de la Universidad de Navarra.

12.45
Lavandería-Lencería en el Área de Salud de Tudela. Una experiencia de gestión centralizada y externalizada

>>> La experiencia práctica del AREA DE SALUD DE TUDELA

- Introducción
 - Descripción del Área de Salud de Tudela
 - El Servicio de Lavandería-Lencería
- Condiciones del contrato de externalización
 - Extensión del contrato: centros incluidos
 - Alcance del contrato: servicios y productos incluidos
 - Condiciones económicas
 - Controles de calidad
 - Reposición de stocks
- Producción
 - Índices de producción
 - Índices económicos
- Efectos económicos, presupuestarios y de gestión de la externalización

Luis Fernando Pérez Puyo
Jefe de Servicio de Administración y Servicios Generales
AREA DE SALUD DE TUDELA

Licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad de Zaragoza. Comenzó su carrera profesional en el ámbito de la salud en 1985 como Jefe de Sección de Servicios Generales del Hospital "Reina Sofía" de Tudela. En 1988 pasa a ocupar el puesto de Jefe de Sección de Administración Económica de dicho Hospital. Dos años después es nombrado Administrador del centro de gasto 3104 -Atención primaria del área sanitaria V de Tudela-INSALUD. Desde 1992 forma parte del equipo de Dirección del Área de Salud de Tudela como Jefe de Servicio de Administración y Servicios Generales. En la actualidad dirige 5 Jefes de Sección: Mantenimiento y Obras, Servicios Generales, Aprovisionamientos y Almacenes, Administración, Contabilidad y Presupuestos, e Informática.

13.30 Coloquio

14.00
Fin de la segunda Jornada y clausura de la Conferencia

Partners



ARAMARK con más de 50 años de experiencia gestionando servicios de alimentación, sirve con óptima calidad y servicio a millones de clientes diariamente en más de 20 países, gozando de amplio prestigio en su sector. Un claro ejemplo de ello es que es proveedor oficial de alimentación de los Juegos Olímpicos desde el año 1968. En España, ARAMARK cuenta con más de 5.000 profesionales que ofrecen un servicio de alimentación personalizado, lavandería, limpieza, recepción, mantenimiento... que proporcionan un servicio integral para la satisfacción de sus clientes en hospitales tanto públicos como privados, centros de educación, empresas, residencias de mayores y centros de ocio.



FLISA es la empresa referente de lavandería industrial en España, avalada por sus más de 15 años de experiencia y conocimiento del sector. FLISA ofrece servicios de renting y lavado industrial en todo el territorio nacional a través de sus 27 lavanderías propias ubicadas en Andalucía, Baleares, Canarias, Castilla La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Madrid, Murcia, País Vasco y Valencia, con lo que se asegura y garantiza el servicio en cualquier punto de España. FLISA está impulsada por Fundosa Grupo, la sociedad que promueve la Fundación Once para trabajar por la integración social y laboral de las personas con discapacidad física, psíquica y/o sensorial.

Los Servicios Hosteleros son una pieza fundamental en el incremento de la satisfacción del cliente. Si como profesional orienta su actividad...

- A un concepto de **salud global**
- Para su **satisfacción y desarrollo profesional**
- Desde el **plan medioambiental** y el respeto al entorno
- Hacia el **paciente como centro del sistema** sanitario
- Para dar **respuesta** a las exigencias de todos los implicados en el **proceso asistencial**
- Desde un servicio de **calidad, eficiente y productivo**

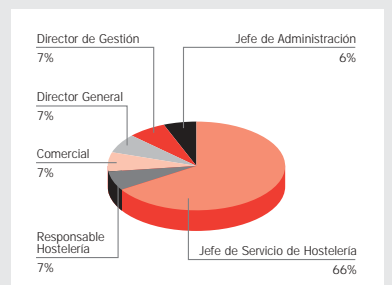
... en el Encuentro HOSTELERIA HOSPITALARIA 2007 compartirá con sus colegas los grandes retos de los profesionales del Servicio de Hostelería

- Analice el **papel de la cocina** como parte del **tratamiento** prescrito al enfermo
- Logre la **interacción personal** con su **equipo** a la vez que **responde** a las **demandas organizativas y asistenciales**
- Aprenda a **analizar y medir la calidad** de su servicio para alcanzar la excelencia
- Identifique los puntos críticos del **Sistema PASYMP** para producción en **cadena fría**
- Aplique el actual **marco normativo** sobre **seguridad** en las comidas

Los profesionales de la Salud eligen IIR España por fomentar la divulgación de proyectos innovadores en el Sector Sanitario



Asistentes a anteriores convocatorias





Institute for International Research
Líder mundial en formación e información para empresas

902 12 10 15
91 700 48 70

91 319 62 18

@ inscrip@iir.es

Príncipe de Vergara, 109
28002 Madrid

www.iir.es

Boletín de Inscripción

Sí, deseo inscribirme a **Hostelería Hospitalaria 2007**

Madrid • 13 y 14 de Febrero de 2007

BB0026

IIR le recuerda que la inscripción a nuestras jornadas es personal

DATOS DE LOS ASISTENTES

¡Gracias por su inscripción!

1º NOMBRE:

CARGO:

E-MAIL:

FAX DIRECTO:

TEL. DIRECTO:

MOVIL:

2º NOMBRE:

CARGO:

E-MAIL:

FAX DIRECTO:

TEL. DIRECTO:

MOVIL:

EMPRESA:

SECTOR:

CIF:

NUMERO DE EMPLEADOS EN SU OFICINA: 1-10 11-50 51-100 101-200 201-500 501-1.000 >1.000

DIRECCION DEL ASISTENTE:

POBLACION:

C.P.:

TELEFONO:

FAX:

QUIEN AUTORIZA SU ASISTENCIA:

CARGO:

RESPONSABLE DE FORMACION:

DATOS DE FACTURACION

(Rellenar sólo si la dirección de facturación es distinta a la del asistente)

EMPRESA:

CIF:

DEPARTAMENTO:

JEFE DE CONTABILIDAD:

DIRECCION:

POBLACION:

C.P.:

TELEFONO:

FAX:

FORMA DE PAGO **IMPORTANTE** Al realizar el pago indiquen la referencia BB0026

Transferencia bancaria a la cta. 0065-0120-60-0001011755 (Barclays)

Visa **Mastercard** **American Express** **Diners Club**

Titular de la tarjeta

Número de la tarjeta

Caduca

Fecha y firma

Cheque a nombre de IIR España

Fecha y lugar de celebración

Madrid • 13 y 14 de Febrero de 2007 • Hotel Confortel Pío XII

Avda. Pío XII, 77. 28036 Madrid. Tel. 91 387 62 00

Precio: 1.199 € + 16% IVA

Precio Especial para Hospitales: 499 € + 16% IVA

El precio incluye almuerzo, cafés y documentación

Precio Especial para Grupos

IIR ofrece **precios especiales** a las empresas que inscriban a 3 o más personas al mismo evento.

Para informarse, contacte con **Diana Mayo**, en el teléfono: **91 700 48 70**

Cancelación

Deberá ser comunicada por escrito. Si se comunica hasta 2 días laborables antes del inicio del encuentro, se devolverá el importe menos un 10% en concepto de gastos administrativos. Pasado este periodo no se reembolsará el importe de la inscripción pero se admite la sustitución de su plaza, que deberá ser notificada por escrito hasta un día antes de la celebración del encuentro.

IIR le recuerda que la entrada a este acto únicamente estará garantizada si el pago de la conferencia es realizado antes de la fecha de su celebración.

Información

Alojamiento en Hotel

Para beneficiarse de un precio especial en el Hotel Confortel Pío XII haga su reserva directamente en el Tel. 91 387 62 00, indicando que está Vd. inscrito en el evento de IIR España.

Certificado de Asistencia

A todos los asistentes que lo deseen se les expedirá un Certificado Acreditativo de Asistencia a este evento.

Datos Personales

En cumplimiento con el artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de Diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos de que los datos personales que aporte en el presente formulario serán incorporados a los ficheros de "Institute for International Research España, S.L.", debidamente inscritos ante la Agencia Española de Protección de Datos, y cuyas finalidades son la gestión y cumplimiento de la relación establecida como consecuencia de la inscripción en el evento a que hace referencia, así como la gestión por parte de IIR de la selección de los asistentes al mismo, así como la realización de envíos publicitarios acerca de las actividades, servicios, ofertas, promociones especiales y de documentación de diversa naturaleza y por diferentes medios de información comercial, además de la gestión de la información de la que se disponga para la promoción de eventos, seminarios, cursos o conferencias que pudieran resultar de interés para los inscritos, de acuerdo con las labores de segmentación y obtención de perfiles relativa a los mismos, todo ello al objeto de personalizar el trato conforme a sus características y/o necesidades.

Mediante la presente, usted queda informado y consiente que sus datos puedan ser cedidos a patrocinadores, publicaciones, expositores en ferias u otros sujetos en base a la relación que IIR mantiene con los mismos para procurar una mayor eficiencia de la gestión de sus actividades.

Para el ejercicio de los derechos de acceso, rectificación, cancelación u oposición de sus datos por parte de IIR, deberá remitir un escrito identificado con la referencia "Protección de Datos" a "Institute for International Research España, S.L.", con domicilio social en la calle Príncipe de Vergara nº 109, 28002 Madrid, en el que se concrete la solicitud y al que acompañe fotocopia de su Documento Nacional de Identidad.

IIR Doc

No puedo asistir a estas Jornadas

Estoy interesado en su documentación

Busque la información estratégica más relevante de su sector en www.iir.es/doc
Más de 700 documentaciones inéditas de eventos celebrados por IIR disponibles para Vd.

PDF