

Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Actividades - A & H, 2022

ACTIVIDADES DE RESTAURACIÓN COLECTIVA EN A & H

(Barcelona, 4 al 6 de abril de 2022)

Tras un periodo demasiado largo desde el último congreso y con el objetivo de seguir contribuyendo al impulso del sector de las colectividades, entre los días 4 y 6 de abril se celebró, en el marco de las ferias Alimentaria & Hostelco, un programa específico de colectividades. Alimentaria & Hostelco han confiado, por tercera vez en **Restauración Colectiva** para la organización del este programa; cuatro demostraciones de cocina y cuatro mesas redondas que, en consonancia con la línea general marcada para todas las actividades de la feria, abordaron temas relacionados con el desperdicio alimentario, papel del sector en la consecución de los ODS, la sostenibilidad en los menús escolares... así como otros más enfocados a cuestiones que tienen que ver con la seguridad alimentaria, gestión de alergias, las técnicas para la elaboración de platos texturizados o la alimentación para un envejecimiento saludable. La actualidad también tuvo su espacio en una mesa organizada para debatir el momento por el que está pasando el sector después de encadenar muchos meses de circunstancias adversas, que están complicando la viabilidad de muchos contratos.

PROGRAMA.

– DEMOSTRACIONES DE COCINA / *SHOWCOOKINGS*.

– Día 04/4 – 11.45h a 12.45h.

– Alimentación para un envejecimiento saludable.

- **Marc Puig-Pey**, responsable de Cocina de la Fundació Alícia.
- **Amanda Barba**, técnica de proyectos de Alimentación, Patrimonio y Sostenibilidad en Fundació Alícia.
- **Fabiola Juárez**, responsable de proyectos de investigación en Alimentación y Personas Mayores en Fundació Alícia.

– Día 04/4 – 13.00h a 14.00h.

– La proteína vegetal en los menús escolares: no todo vale para sustituir la carne animal.

- **Juan Llorca**, cocinero especializado en nutrición y alimentación infantil. Más de 11 años de experiencia en el Valencia Montessori School y coautor del libro 'Sin dientes y a bocados'. Divulgador y comunicador, especialista en cocina elaborada con productos Km.0 y de temporada. Colabora en diversos proyectos sociales.

– Día 05/4 – 16.45h a 17.45h.

– Menús con textura modificada: soluciones adaptadas a cada necesidad.

- **Jaime Mora**, jefe de cocina del Centro Estatal de Atención al Daño Cerebral (CEADAC) y profesor técnico de Formación Profesional.
- **Roser Montané**, dietista - nutricionista y directora de Cesnut Nutrición.

– Día 06/4 – 10.45h a 11.45h.

– Aprovechando al máximo los alimentos para no desperdiciar comida en el proceso de elaboración.

- **Blanca Esteve**, dietista - nutricionista y tecnóloga de los alimentos. Directora de Aleanutri.
- **Virgilia Gálvez**, coordinadora de Cocinas de Tresmes Eco Activa.

– MESAS REDONDAS.

– Día 04/4 – 16.00h a 17.00h.

– Cadena de seguridad para personas multialérgicas en colectividades: producción, servicio y protocolos de actuación en caso de emergencia.

- **Juan Luis Celis**, director de Calidad y Medio Ambiente de Serunion.
- **M^a Jesús de Santos**, responsable de Calidad y Medio Ambiente, Área de Restauración de Clece.
- **Javier Germain**, director del Departamento de Seguridad Alimentaria de Albie.
- **Xabier Munioitz**, fundador y CEO en Laztan y presidente de la asociación ATX Elkarte (moderador).

– **Día 05/4 – 11.00h a 12.00h.**

– **La restauración colectiva ante la tormenta perfecta. Claves para navegar en mercados complejos.**

- **Albert Planas**, director de Compras y Logística de Serunion.
- **Alejandra Leiva**, gerente de Catering El Cántaro y presidenta de AERCAN (Asociación Empresarial de Empresas de Restauración Colectiva de Andalucía).
- **Juli Ferrer**, director de Compras de Ferrer.
- **Óscar Carrión**, director de Gastrouni (moderador).

– **Día 05/4 – 12.15h a 13.15h.**

– **Seguridad alimentaria en cocina. Errores y soluciones en todos los eslabones de la cadena.**

- **Félix Martin**, consultor, formador y autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina'.
- **Eva Rico**, responsable de la Unidad de Restauración y Asentamientos Humanos de la Agència de Salut Pública de Catalunya –ASPC–.
- **Iván Ludeña**, consultor y fundador de Iluquality.
- **Carla Haberkon**, responsable de Seguridad Alimentaria de Secoe.
- **Inés García**, consultora de Agar (moderadora).

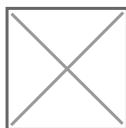
– **Día 06/4 – 16.00h a 17.00h.**

– **Integración de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas (ODS) en el sector de la restauración social y colectiva.**

- **Félix Martin**, consultor, formador y autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina'.
- **Lidón Martrat**, coordinadora operativa del proyecto 'Barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible'.
- **Mario Agudo**, director de Calidad y Comunicación de Servicios Hosteleros a Colectividades (ShC).
- **Cristina Lloret**, directora de Negocio de Irco.
- **M^a Josep Bernadó**, Xamec (Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars).
- **Mario Cañizal**, patrono de Fundación Restaurantes Sostenibles (moderador).

– **VER PROGRAMA COMPLETO EN PDF.**

Organizadores



Patrocinadores:

Con el apoyo de:

AERCAN ReBooks Agar Fundación Alicia Koplowitz Ai.Bcn Secoe Albia Serunion Aleanutry ShC CEADAC Tresmes EcoaCamaec Gesnut Urtanorca Clece Laztan ElCántaro EMB