

Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Congreso de Restauración Colectiva 2016 - CRC16

– 8.30h. APERTURA DEL RECINTO.

– 9.00h-9.30h. BIENVENIDA Y APERTURA DEL CONGRESO.

- **Ana Turón** (directora de www.restauracioncolectiva.com).
- **Arantxa Segurado** (directora de Hostelco).
- **Antoni Llorens** (presidente de FeadrS –Federación Española de Asociaciones dedicadas a la Restauración Social– y presidente-director general de Serunion).

– 9.30h-11.00h. Mesa 1: – Contratación pública. Herramientas para ofertar con éxito. Elaboración de pliegos, claridad y unidad de criterios.

- **Joan Bayona** (director de Servicios Generales del Parc Sanitari Pere Virgili).
- **Marta Lluís** (abogada de Vila, Salbanyà i Martí, abogados).
- **Vivian Sans** (jefa de servicio del SACAC, *Servei Agregat de Contractacions Administratives*).
- **Elena Cañadas** (Área de Contratación Pública de Eurest).
- **Isabel Doys** (directora y consultora de Normafood). Moderadora.

– 11.00h-11.20h. Cápsula 1: *Nueva normativa sobre el etiquetado nutricional. Herramientas de trabajo para cumplir con la ley.*

- **Javier de Lamo** (*business unit manager* en Eurofins).

– PAUSA (11.20 a 11.50h)

– 11.50h-12.10h. Cápsula 2: *Importancia económica del sector de la restauración colectiva en España.*

- **Mario Cañizal** (economista y vicepresidente ejecutivo de ANTA, Asociación para el Desarrollo Tecnológico de la Hostelería).

– 12.10h-13.40. Mesa 2: *La profesionalización y motivación del equipo como estrategia de mejora del servicio, rentabilidad e imagen de empresa.*

- **Lidia Paniello** (*coach*, Lidia Paniello Coaching).
- **Francesc González** (director y consultor en TCT45>).
- **Bea Neila** (responsable del servicio de Alimentación de la UTE Arcasa/Clece en el Hospital Universitari Joan XXIII de Tarragona. UTE Arcasa / Clece Hospitales de Tarragona).
- **Lluís Julià** (supervisor de Sanidad en Catalunya de Medirest>). Moderador.

– 13.40h-14.00h. Cápsula 3: *El sector de la restauración colectiva en Francia: cohesión, organización e imagen pública.*

- **Jean Louis Faurie** (ASPP, *Association d'Action Sociale en Faveur des Personnels de la Ville de Paris et du Département de Paris*).

– COMIDA (14.00h a 15.30h).

– 15.30h-17.00h. Sesiones paralelas.

– *Evolución de las dietas trituradas a las texturizadas; un proceso de mejora constante.*

- **Josep de Martí** (consultor y director de Inforesidencias).
- **Inés Navarro** (responsable del Área de Nutrición de Arcasa y miembro de Codinucat).
- **Fina Irlés** (jefa de Dietética y Gestión de Hostelería del Consorcio Hospital General de Valencia y miembro de la AEHH).
- **Alonso Ortega** (responsable de cocina de la Residencia Sant Cebrià).
- **Marta Planas** (responsable de Centros Sanitarios Catalunya de Serunion y miembro de Codinucat). Moderadora.

- **15.30h-17.00h.** Sesiones paralelas.
- *El control del desperdicio alimentario en el comedor escolar. El aprovechamiento y la donación de alimentos.*

- **Gemma Salvador** (dietista de la *Agència de Salut Pública de Catalunya*).
- **Zarza Burgués** (directora de Calidad de Servalia).
- **Juan Marcos de Miquel** (jefe de servicio de Salud Pública del Vallès Occidental Oeste).
- **Isabel Coderch** (directora y consultora de Te lo Sirvo Verde). Moderadora.

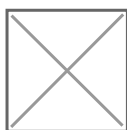
- FIN DEL CONGRESO (17.00h).

- **17.00h-19.00h.** Tiempo libre para visitar la feria Hostelco.

- [Programa en pdf.](#)

- [Plano de situación detallado.](#)

Organizadores



Patrocinadores:

Oneworld Packaging Nestle Health Nutripack Euroline Aco Campofrio Health Care Eacor Industrial
Santos Grupo Garcimar Oms y Viñas Rational Dr Schar Gufresco Unilever Food Solutions
AMC Arrey/Alotex

Con el apoyo de:

Compass Group Servalia Aramark Clece Combi Catering Serrunión Arcasa Apetito

Colaboradores:

Codinucat Normafood Te lo sirvo verde