



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Congreso de Restauración Colectiva, 2018 - CRC18

– **9.30h-10.00h. ACREDITACIONES Y CAFÉ DE BIENVENIDA EN EL VILLAGE DE PATROCINADORES.**

– **10.00h-10.30h. BIENVENIDA Y APERTURA DEL CONGRESO.**

- **Javier Arenillas**, secretario general de Aercocam y Feadr.
- **Santiago Aleixandre**, vicepresidente de Feadr, vocal de Aercocam y director general de Albie.
- **Antonio Garamendi**, presidente de Cepyme y vicepresidente de la CEOE.

– **SESIONES PLENARIAS.**

– **10.30h-11.30h. Mesa 1: – Contratación pública.**

- Efectos de la nueva ley de contratos del sector público.
 - **Begoña Fernández**, directora general de Contratación y Servicios del Ayuntamiento de Madrid.
- Compras verdes; la normativa que viene de Europa.
 - **Clara Morán**, abogada de Global Pacta.
- ¿Cómo nos adaptamos a la norma como empresas licitadoras?
 - **Alejandro Ferrández** director de la División de Sanidad de Mediterránea.
- Moderadora: **Paloma Fernández-Aller**, coordinadora por Feadr (Federación Española de Asociaciones de Restauración Social) para asuntos de la UE y vocal de Food Service Europe por España.

– **PAUSA (11.30 a 12.00h).**

– **12.00h-13.00h. Mesa 2: La seguridad alimentaria en las cocinas profesionales.**

- Diseño higiénico en la cocina: nuevos sistemas, nuevos problemas, nuevas soluciones.
 - **Miguel Ángel López**, responsable de Seguridad Alimentaria y profesor de Diseño de Equipos e Instalaciones del Basque Culinary Center / profesor de la Facultad de Ciencias Gastronómicas de la Universidad de Mondragón.
- La seguridad alimentaria en cocinas provisionales (obras, eventos...)
 - **Isabel Doys**, consultora-directora de NormaFood.
- Alertas alimentarias ayer y hoy... ¿hacia dónde vamos?.
 - **Laura Martín** responsable departamento de Sistemas Integrados de Ucalisa y experta del grupo de alertas emergentes de la Efsa.
- Moderador/a: **Mario Agudo**, director de Calidad de Servicios Hosteleros a Colectividades (ShC).

– **13.00h-14.00h. Mesa 3: Nutrición para una vida mejor.**

- Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas, 2017/2020.
 - **M. José Yusta**, 'Estrategia NAOS' / Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan).
- La práctica diaria y el 'ideal' de las recomendaciones nutricionales en restauración colectiva.
 - **Concepción Maximiano**, dietista nutricionista de Serunion y miembro de Codinma (Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Madrid).
- Dietas y diversidad alimentaria: puntos críticos en el manejo de una realidad que va a más.
 - **Víctor Paredes**, responsable del departamento de Nutrición de Gastronomic SAU y miembro de Codinma (Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Madrid).
- Moderadora: **Luján Soler**, decana de Codinma (Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Madrid).

– **COMIDA EN EL VILLAGE DE PATROCINADORES (14.00h a 16.00h).**

– **SESIONES PARALELAS.**

– **16.00h-17.30h. Comedores escolares.**

- Tendencias en el servicio de comedor escolar.
 - **María López**, Relaciones Institucionales y Servicios Jurídicos y Dirección Corporativa de Ausolan.

- Conectando con el usuario final: nuevas tecnologías, app's, redes sociales...
 - **Nacho Pons de Dalmases**, responsable de Innovación de Serunion.
- *Coaching* nutricional: nuevas pautas de comportamiento en el comedor.
 - **Laura Bellés**, dtra. de Operaciones de Intur Rest. Colectiva / **Pilar Esquer**, fundadora de Hàbits.
- 'Eduksano', un proyecto inspirado en el modelo japonés, para que la educación nutricional sea asignatura obligatoria en el colegio.
 - **Mª Luisa Álvarez Blanco**, directora gerente de Fedepesca y miembro del Comité Ejecutivo de 'Eduksano'.
- Moderador: **Javier Arenillas**, secretario general de Aercocam (Asociación Empresarial de Colectividades de la Comunidad Autónoma de Madrid).

– **16.00h-17.30h.** Sector sociosanitario.

- ¿Hacia dónde va el sector hospitalario? Tendencias de futuro.
 - **Javier Vidal**, jefe del Servicio de Alimentación del CHUS (Hospital Clínico Universitario de Santiago).
- El valor de las personas, un intangible clave.
 - **Rosalía López**, directora de la División Restauración de ISS Iberia.
- La sostenibilidad en los servicios hospitalarios de alimentación: visión 360°.
 - **Paloma Ramírez**, cocinera del Hospital de Guadarrama.
- El sector residencial... más allá de la atención centrada en la persona.
 - **Josefina Pérez** comisión de Salud y Dependencia de Fundación Edad & Vida / directora técnica asistencial de Domus VI.
- Moderador/a: **Inés Navarro**, responsable del Área de Nutrición de Arcasa.

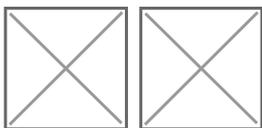
– **CLAUSURA EN EL VILLAGE DE PATROCINADORES + SORPRESA FINAL (17.30h - 18.30h).**

– [Descarga del programa maquetado en .pdf](#)

– **Localización del espacio:**

- [Meliá Avenida de América.](#)

Organizadores



Patrocinadores:

JDE_Marcilla_ Euroline_ Aco_ Nutripack_ Santos Grupo_ Union Cuatro_ Nestlé Health Science_
 Ceylan_ Araven_ Kitchening_ PackBenefit_ Hoalve_ Oms y Viñas_ Ecodiet_
 Cafés y Zumos_

Con el apoyo de:

Ausolan_ Intur Restauración Colectiva Serunion_ ShC_ Albie_ Aramark_ Irco_ Catering Antonia Navarro
 Compass Group_ Mediterránea ISS_ Arcasa_ Colevisa

Colaboradores:

Asociación Empresarial de Restauración Colectiva de la Comunidad Autónoma de Madrid_ HealthKesia-Group_
 Socamel_ Campofrío_ Healthmark_

