



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

La alimentación en residencias de mayores centra diversas actividades del CRC24

La alimentación en residencias de mayores centra diversas actividades del CRC24

Martes, 05 de marzo 2024

Entre las muchas actividades del Congreso de Restauración Colectiva (CRC24) que celebraremos en el espacio RC MeetingPoint de Alimentaria & Hostelco, no podíamos olvidar el tema de la alimentación en las residencias de mayores; un segmento con algunas asignaturas pendientes como la referida a la transparencia en las compras de suministros para la elaboración, distribución y servicio de comidas. Tres demostraciones culinarias completarán las sesiones dedicadas a esta división.

En colectividades se habla mucho de la compra alimentaria en colegios y hospitales pero casi nada sobre las residencias. ¿Por qué no se habla más de quién, cómo y a quién compran las residencias? ¿Se puede mejorar la información para conocer el circuito aprovisionamiento-elaboración-distribución y servicio de comidas? ¿Dónde queda la comida a la hora de que se extienda una validación de calidad de la gestión integral de una residencia?

Para dar respuesta a alguna de estas preguntas, la programación del Congreso de Restauración Colectiva (CRC24) del **martes día 19 de marzo** dará comienzo con una 'necesaria' mesa redonda sobre la compra alimentaria en las residencias de personas mayores. Según **Mario Cañizal**, promotor de Food for Senior y coordinador de la sesión, *'es necesario abordar seriamente este tema ya que el segmento de las residencias tiene algunas asignaturas pendientes de resolución, como las que se refieren a la transparencia de las cifras que puedan representar el valor de mercado, las compras de sus suministros para la elaboración, distribución y servicio de comidas, así como sus costes y precios finales'*.

Bajo el título 'Comprar para una alimentación de calidad en residencias de mayores', la mesa redonda enmarcará brevemente la situación del sector y abordará el tema de las compras en residencias y su relación con la calidad del servicio. Para ello, además del citado Mario Cañizal, conductor de la sesión, contaremos con **Marc Ferré**, director de [Save up Market](#) (una central de compras especializada en restauración colectiva); **Ignacio Manso**, analista de compras especializado en residencias geriátricas; y **Martina Miserachs**, CEO de B - Healthia, consultora que impulsa la mejora continua en la gestión de los servicios de alimentación.

La mesa se celebrará a las 10.30h, en el espacio [#RC_MeetingPoint de Alimentaria & Hostelco](#). Pabellón 4 (entrada Noreste -c/ Foc-).

La cadena de suministro de alimentos y bebidas en el sector sociosanitario

Esta mesa redonda constituye, además, la primera acción de un trabajo impulsado conjuntamente por Food for Senior y la revista Restauración Colectiva que, acompañados por profesionales con experiencia acreditada en las tareas de *supply chain* en empresas del sector, intentará ayudar a mejorar el conocimiento de los costes de las operaciones vinculadas a todas y cada una de las fórmulas de servicios de alimentación y bebidas en residencias para personas mayores. Se trata de encontrar respuestas a preguntas tales como ¿quién?, ¿cómo?, ¿cuándo?, ¿dónde?, ¿para qué? y ¿con qué presupuesto? se compran alimentos y bebidas para servir en los comedores de las residencias.

- [Cadena de suministros de alimentos y bebidas: el caso de las residencias](#). Mario Cañizal.
- [Estudio Food for Senior](#). Mario Cañizal.

Demostraciones culinarias en el RC_MeetingPoint

El mismo día 19 de marzo, y tras el 'espinoso' tema de las compras alimentarias, seguirán tres demostraciones culinarias llevadas a cabo por chefs profesionales especializados en la confección de menús para el sector sociosanitario.

11.45h – 'Triple adaptación de la dieta mediterránea para pacientes con disfagia: nuestra experiencia en el Consorci Sanitari del Maresme'.

- **Paula Viñas.** Dietista-nutricionista del Hospital de Mataró (*Consorci Sanitari del Maresme*) y especialista en disfagia orofaríngea.
- **Fernando Dolera.** Responsable del desarrollo y elaboración del menú de disfagia del Hospital de Mataró (servicio gestionado por [Serhs Food](#)) y especialista en dietas de textura modificada.

El objetivo del taller es mejorar los conocimientos sobre la alimentación para personas con disfagia orofaríngea (DO) y las principales características de las dietas de textura modificada (DTM) siguiendo la triple adaptación de la dieta Mediterránea. Se preparará un menú completo, adaptado para personas con alteraciones de la masticación y deglución.

12.45h – ‘Ventajas de la modificación de texturas con un molino coloidal’.

- **Francesc González.** *Chef product manager* de Cotesa.

El [molino coloidal](#) es ideal para las dietas texturizadas: mantiene los nutrientes y no genera merma. Es un tipo de molino habitual en la industria alimentaria pero todavía desconocido en la restauración. Optimiza procesos y aprovecha la materia prima conservando las propiedades organolépticas. Son ventajas no solo empresariales si no también para el planeta gracias a un menor despilfarro alimentario.

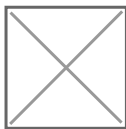
13.45h – ‘Propuesta para cocinar dietas basales y específicas de forma más rentable y segura’.

- **Aridane Rivero.** *Chef corporativo* de Caldos Gallina Blanca.

En este caso [Gallina Blanca Foodservice](#), uno de los patrocinadores del espacio #RC_MeetingPoint, presentará algunos de sus productos a través de la degustación de dos elaboraciones. El objetivo es mostrar como sus caldos juegan un papel fundamental para garantizar la calidad nutricional, la seguridad alimentaria y la eficiencia en la cocina de entornos especializados en restauración social.

Por último recordar que el día anterior, el lunes 18, dentro de las [sesiones dedicadas a la sostenibilidad](#), se celebrará a las 15.30h una mesa redonda en la que se hablará sobre el **despilfarro alimentario en las residencias de personas mayores**. Esta sesión reunirá a todos los actores implicados en el diseño, elaboración y servicio de menús para indentificarán las causas y mejores estrategias para reducir el desperdicio y asegurar una alimentación apropiada para nuestros mayores.

– Accede al detalle del [programa completo](#) del ‘**Congreso de Restauración Colectiva 2024**’.



Noticias Relacionadas

- [El área de colectividades de A & H acogerá la entrega de los premios ‘ATX Allergy Protection’](#)
- [Food Service España, Acellec y Codinucacat visibilizarán sus demandas en el CRC24](#)
- [Hoy, último día de congreso... jornada de la AEHH en el espacio de colectividades de A & H](#)
- [La restauración colectiva en Catalunya: mil millones de negocio y 570 mil usuarios diarios](#)