



## 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.

– SESIONES PLENARIAS.

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

- Efectos de la nueva ley de contrataciones públicas.
  - **Ponente** pendiente de confirmar.
- Compras verdes; la normativa que viene de Europa.
  - **Clara Morán**, abogada de Global Pacta.
- ¿Cómo nos adaptamos a la norma como empresas licitadoras.
  - **Ponente** pendiente de confirmar.
- Moderadora: **Paloma Fernández-Aller**, Feadrs (Federación Española de Asociaciones de Restauración Social).

– 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.
  - **Marian Dal Re**, 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.
  - **Javier Cervera**, director general de Intur Restauración Colectiva.
- El *Shuku Iku*, la ley básica, con incidencia en las escuelas, con la que Japón ha logrado situarse como el país con menor tasa de obesidad mundial.

- **Ponente** pendiente de confirmar.
- Moderador: **Javier Arenillas**, secretario general de Aercocam (Asociación Empresarial de Colectividades de la Comunidad Autónoma de Madrid).

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

- Tendencias generales en el sector hospitalario.
  - **Javier Vidal**, jefe del Servicio de Alimentación del CHUS (Hospital Clínico Universitario de Santiago).
- Código de dietas hospitalarias: presente y futuro.
  - **Carmen Gómez Candela**, jefa de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital Universitario La Paz.
- Tendencias de futuro en el sector residencial.
  - **Ponente** de Fundación Edad & Vida.
- Resolución de conflictos y prevención del estrés en cocinas hospitalarias.
  - **Ponente** pendiente de confirmar.
- Moderador/a: **Pendiente de confirmar**.

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

– **Localización del espacio:**

- [Meliá Avenida de América.](#)

## Organizadores



## Patrocinadores:



## Con el apoyo de:



## Colaboradores:



CODINMA



Food Service Institute  
Especialista en Food Service