

Organizado por:



Patrocinador principal:



RESTAURACIÓN HOSPITALARIA

Tendencias de futuro



Organizado por:



Patrocinador principal:



Organizado por:



Patrocinador principal:



El paciente



¿Parte del proceso?



¿Centro del proceso?



Organizado por:



Patrocinador principal:



Organizado por:



Patrocinador principal:



Comunicación



Con el paciente



Con otros colectivos



Organizado por:



Patrocinador principal:



Normalización en
alimentación
hospitalaria y otros
establecimientos de
restauración social

Dr. Ángel Manuel Caranuel García

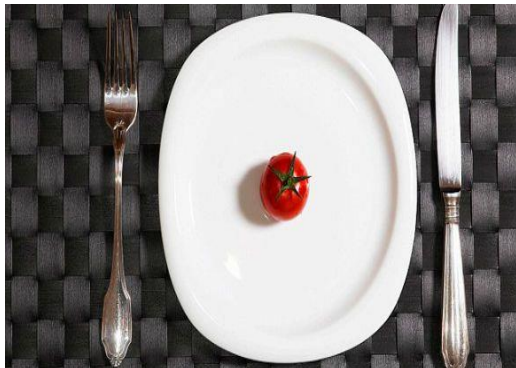
Organizado por:



Patrocinador principal:



Normalización



En las dietas: tipología, cantidad, calidad, etc



En los procesos: sistemas, rotaciones, horarios, etc



Organizado por:



Patrocinador principal:



Organizado por:



Patrocinador principal:



La materia prima



Productos sanos



Criterios sostenibles



Organizado por:



CONGRESO RESTAURACIÓN COLECTIVA

Patrocinador principal:



Organizado por:



Patrocinador principal:



Responsabilidad Social



Desperdicio de alimentos



Gestión de residuos



Huella ecológica



Organizado por:



CONGRESO RESTAURACIÓN COLECTIVA

Patrocinador principal:



Organizado por:



Patrocinador principal:



Seguridad alimentaria



Nuevos alimentos:
nuevos peligros



Alergias, intolerancias, etc



Decisiones personales,
religiosas, etc



Organizado por:



Patrocinador principal:



Organizado por:



Patrocinador principal:



Sistemas centralizados y diferidos



Automatización de procesos



Partenariado con la industria



Organizado por:



Patrocinador principal:



javier.vidal.iglesias@sergas.es

