

Restauración colectiva - RC, 2026

RESTAURACIÓN EN COLECTIVIDADES: MEETING POINT
Congreso de Restauración Colectiva.
(Alimentaria & Hostelco. Barcelona, 23 al 26 de marzo de 2026)



Estamos celebrando el **VII Congreso de Restauración Colectiva**; cuatro días completos de ponencias, mesas redondas y actividades que, como siempre, pondrán el foco en los grandes retos, tendencias y oportunidades de nuestro sector.

A continuación tenéis información completa del **programa del congreso**.

Lunes, 23 de marzo

– **10.15h a 11.15h.** Mesa redonda coorganizada con **INFORESIDENCIAS**.

- ‘Del plato a la experiencia: cómo convertir la alimentación en una verdadera elección para las personas mayores’.
- **Miriam Martí.** Responsable de Nutrición y Seguridad Alimentaria de Colisée.
- **Francisco Pérez.** Responsable de Restauración de Emeis.
- **Ginés Sabater.** Director Médico de Vitalia.
- Moderadora: **Anna Cebrián.** Directora de Inforesidencias.com.

– **11.30h a 12.15h.** Demostración culinaria con degustación. Agar - Asesoría de Gestión Alimentaria y Sammic.

- ‘El reto de la alimentación adaptada: soluciones que cambian vidas’.
- **Silvia Mayor.** Chef corporativa de Agar, Asesoría de Gestión Alimentaria.
- **Xavier Beltrán.** Dietista-nutricionista de Agar, Asesoría de Gestión Alimentaria.
- **Inés García.** Asesora en proyectos de alimentación adaptada de Agar, Asesoría de Gestión Alimentaria

– **12.45h a 13.45h.** Mesa redonda coorganizada con **INFORESIDENCIAS**.

- ‘Cumplir con la normativa y practicar la transparencia. Diferentes modelos de gestión’.
- **Josep de Martí.** Fundador de Inforesidencias.com.
- **Augusto Poveda.** Responsable de Healthcare y Educación de Sodexo.
- **Roser Montané.** Dietista-nutricionista y directora de Cesnut.
- **Marc Ferré.** CEO de Save up Market.
- Moderadora: **Anna Cebrián.** Directora de Inforesidencias.com.

– **14.00h a 14.45h.** Demostración culinaria con degustación. Rational.

- ‘Nutrición de calidad y eficiencia en la cocina: la solución Rational para residencias’.
- **Santiago Biancotti.** *Key account manager catering sector* de Rational.
- **Miguel Ángel Millán.** Chef corporativo de Rational.

– **16.00h a 17.30h.** Mesa redonda coorganizada con **CODINUCAT**.

- ‘Cambios legales y normativos en centros sociosanitarios. La visión del dietista – nutricionista y cómo puede ayudar a incorporar la normativa de forma segura y sostenible’.

- **Ana López-Santacruz.** Directora ejecutiva de la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición). Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030.
- **Roser Martí – Cid.** Dietista – nutricionista. Presidenta del *Col·legi de Dietistes – Nutricionistes de Catalunya* (Codinucat).
- **Luis J. Morán.** Dietista – nutricionista. Presidente del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas – Nutricionistas.
- **Arantza Ruiz de las Heras.** Dietista – nutricionista del Hospital Universitario de Navarra (HUN). Secretaria de la Sociedad Científica Española de Dietética y Nutrición (Sedyn).
- **Mireia Arús.** Dietista – nutricionista, responsable de la unidad de Nutrición y de Restauración del *Consorci Sanitari del Maresme*.
- Modera: **Gemma Salvador.** Dietista – nutricionista de la *Agència de Salut Pública de Catalunya, Departament de Salut, Generalitat de Catalunya*.

Martes, 24 de marzo

– 11.00h a 11.45h. Mesa redonda coorganizada con la AEHH.

- ‘El control del desperdicio alimentario en centros hospitalarios’.
- **María José Robles.** Jefa de Servicio del Hospital Universitario Virgen del Rocío de Sevilla.
- **Asunción Pedrón.** Jefa de Servicio de Cocina. G.A.I. de Albacete.
- **Yolanda Fernández.** Responsable de la Unidad de Hostelería del Hospital Germans Trias i Pujol de Badalona.
- Moderador: **Miguel Ángel Herrera.** Presidente de la AEHH. Subdirector de Gestión del Área de Servicios Generales del Hospital Universitario Puerta de Hierro de Madrid.

– 12.15h a 13.00h. Mesa redonda coorganizada con la AEHH.

- ‘Consumo de la proteína animal en el entorno hospitalario’.
- **Mariona Martín.** Dietista-nutricionista del Hospital Germans Trias i Pujol de Badalona (Barcelona).
- **Inés Navarro.** Dietista-nutricionista. Coordinadora del Codinucat
- **Dr. Antonio Escribano.** Catedrático de Nutrición de la UCAM y endocrinólogo del Hospital Centro de Andalucía.
- Moderador: **Patricio Molina.** Jefe de Cocina. Hospital Vall d’Hebron de Barcelona.

– 13.30h a 14.15h. Demostración culinaria con degustación. Rational.

- ‘Cocinas inteligentes Rational para el cuidado integral del paciente’.
- **Santiago Biancotti.** *Key account manager catering sector* de Rational.
- **Miguel Ángel Millán.** Chef corporativo de Rational.

– 15.30h a 18.00h. ‘RC InnovationForum’.

- ‘Tecnología, ideas y soluciones para transformar la restauración colectiva’.
- **Bloque 1.** Charla: ‘Aplicación de la IA en la restauración colectiva’.
 - **Enric García.** Responsable de IA en Etailers Ecommerce.
- **Bloque 2.** Mesa redonda: ‘Innovación gastronómica y alimentaria apoyada en nuevos ingredientes y soluciones técnicas’.
 - **Lluc Sosa.** Director general de Gourmets Eco Foods.
 - **Elena Vela.** Directora del Centro Carasso y de Innovación en I+D de proteínas de alto contenido en la UE, de Danone.
 - **Francesc González.** Chef y responsable de Producto de Cotesa.
 - **Juti Gusi.** Director de eQuaid Research.
 - Moderador: **Marc Puig-Pey.** Responsable de Cocina de Fundació Alícia.
- **Bloque 3.** RC Tech LAB: Innovación tecnológica aplicada a la restauración colectiva.
 - Un espacio práctico y dinámico donde empresas líderes muestran cómo la tecnología resuelve retos reales de la restauración colectiva. **Casos de éxito** sobre eficiencia operativa, gestión de equipos, seguridad alimentaria y sostenibilidad. Innovación en acción, pensada para fomentar y acelerar la excelencia operativa de las empresas del sector.

• Participan:

- **SEIDOR** (**Jordi Pairó**, director Comercial Delsys by SEIDOR / **Oriol Puig**, director de Operaciones de Cal Blay).
- **FSDMax** (**Inés García**, nutricionista y tecnóloga de alimentos de FSDMax / **Judit Pérez**, gestión de Proyectos, Hospital Sant Joan de Déu, Barcelona).
- **MAPAL** (**Gema Ruiz**, *Demand Generation manager*).
- **Oreka** (**Denis Ugalde**, CEO).
- **Proppos** (**Nil Salomó**, CEO y co-fundador).
- **Serunion** (**Elena Boned**, directora de Innovación, Digitalización y Nuevos Conceptos).

• Conductor: **Adrià Llacuna**. *Managing partner* AAD.

Miércoles, 25 de marzo

– **11.00h a 11.45h**. Mesa redonda coorganizada con **FOOD SERVICE ESPAÑA**.

- ‘Mirando al futuro: retos de un sector en continua evolución’.

- **Roser Bonancia**. Responsable de Recursos Humanos de Serunion-Grupo Elior.
- **Juan Manuel Perea**. Responsable del Departamento Jurídico y RRHH de Hermanos González.
- **Javier Jiménez de Eugenio**. Abogado. Food Service España.
- Moderador: **Mario Agudo**. Director de marketing y comunicación en Servicios Hosteleros a Colectividades y portavoz de la patronal sectorial Food Service España.

– **12.15h a 13.00h**. Mesa redonda coorganizada con **FOOD SERVICE ESPAÑA**

- ‘Alianzas: desafíos estructurales y reivindicaciones de la restauración colectiva’.

- **Javier Sigüenza**. Presidente de la Confederación Estatal de Servicios Esenciales, Alianzas.
- **Victor Manuel González**. Director general de Algadi (Grupo Ucalisa).
- **Edgar Peña**. CEO de Coemco.
- Moderador: **Javier Arenillas**. Secretario General de Food Service España.

– **14.00h a 15.00h**. Demostración culinaria con degustación, organizada por **ACELLEC**.

- ‘Propuestas culinarias, sostenibles y viables en la restauración educativa’.

- **Miriam Ubach**. Dietista - nutricionista de Central Borne.
- **Montse del Río**. Cocinera de Eix Estels.
- **Arllet Medina**. Cocinera de Teno.
- Cierre del *showcooking* con la celebración de los 25 años de la asociación Acellec. Parlamento de la presidenta **M. Àngels Roca** y brindis con todos los asistentes.

– **16.00 a 16.45h**. Mesa redonda coorganizada con la **ACELLEC**.

- ‘Herramientas para la calidad alimentaria’.

- **Marta Clar**. *Cap de Servei d'Escola i Famílies* del Departament d'Educació i Formació Professional. Generalitat de Catalunya.
- **Maria Blanquer**. Coordinadora del Programa de Revisió de Menús Escolars (PReME), de la Agència de Salut Pública. Generalitat de Catalunya.
- **Inés Navarro**. Dietista-nutricionista. Coordinadora del Codinucut
- Moderador/a: **Pep Montes**. Gerente de Acellec (*Associació Catalana d'Empreses del Lleure, l'Educació i la Cultura*).

– **17.00 a 17.45h**. Mesa redonda coorganizada con la **ACELLEC**.

- ‘Comedores y campamentos; educación y soberanía alimentaria’.

- **Joan Godia**. *Direcció General d'Empreses Agroalimentàries* del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. Generalitat de Catalunya. Pendiente de confirmar.
- **David Coll**. Presidente de Pimec Agroalimentaria.
- **Jordi Masjuan**. Cofundador de Valores.
- **Jaume Ramos**, director Comercial y de Marketing de Eix Estels.

• Moderador/a: **Nadine Van Loock**, directora de Proyectos de Acellec (*Associació Catalana d'Empreses del Lleure, l'Educació i la Cultura*).

Jueves 26, de marzo

– **11.00h a 12.00h.** Presentación y mesa redonda.

• Presentación del manual: *'Guía de prácticas correctas de higiene para operadores que elaboran y/o sirven comidas preparadas para colectividades'* (ACSA, Generalitat de Catalunya).

• **Mònica Saltor.** Consultora en Calidad y Seguridad Alimentaria.

• Mesa redonda: *'Cultura de la inocuidad y seguridad alimentaria en restauración colectiva: del cumplimiento normativo a la excelencia operativa'*.

• **Mònica Saltor.** Consultora en Calidad y Seguridad Alimentaria.

• **Carme Chacón.** Subdirectora de Seguridad Alimentaria y Protección de la Salud. *Agència de Salut Pública de Catalunya.* Generalitat de Catalunya.

• **Raquel Gea.** Responsable de Calidad de Zambú.

• **Yolanda Fernández.** Responsable de la Unidad de Hostelería del Hospital Germans Trias i Pujol.

• **Elisabeth Hernández.** *HSEQ technician* de Compass Group España.

• Moderadora: **Sandra Gómez-Pimpollo.** Directora de Alimentconsulting.

– **12.45h a 14.00h.** 'II Premios ATX Allergy Protection'.

• Galardones otorgados a empresas, centros, iniciativas y profesionales del sector de las colectividades que destacan por su buena gestión y adecuación del servicio a las necesidades de las personas alérgicas.

Os dejamos un vídeo resumen de la primera edición.

– **No es necesaria inscripción previa.** Con la entrada general a la feria es suficiente para acceder a la zona de colectividades (se trata de un espacio abierto).

– Accede a la página del evento de las webs de [Hostelco](#) y [Alimentaria](#).

– Ubicación: Feria de Barcelona. Av. Joan Carles I, 64, 08908 L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona.

Acceso Noreste (calle Foc).

En Metro: L9 Sud. Parada: Fira. Salida: Acceso Noreste. Bus lanzadera gratuito. Servicio ininterrumpido de 8.00h a 20.00h. Tiempo estimado trayecto: 20 minutos

Organizadores

Patrocinadores:

[Rational](#) [Danone](#) [Gourmet Eco Foods](#)

Con el apoyo de:

[Serunion](#) [Ecomenja](#) [Campos Estels](#) [SerhsFood](#) [Novell](#) [García de PoDamm](#)

Colaboradores:

[AEHH](#) [Codinucat](#) [Inforesidencia](#) [ATX Alkartea Food Service](#) [España](#) [Fundació Alícia](#)