



Congreso de Restauración Colectiva 2015 - CRC15

– 9.00h-09.30h. ACREDITACIONES.

– 09.30h-10.00h. BIENVENIDA Y APERTURA DEL CONGRESO.

- **Ana Turón**, directora de www.restauracioncolectiva.com.
- **Isabel Piñol**, directora de Hostelco.
- **Raimon Bagó**, presidente de Acerco (*Associació Catalana d'Empreses de Restauració Col.lectiva*)
- **Javier Rodríguez**, presidente de Anta.

– 10.00h-11.00h. – El diseño en las cocinas centrales.

- La importancia del diseño en una cocina central: nuevos retos.
 - **Eduardo Montes**, especialista en diseño y gestión de cocinas profesionales.
- Las nuevas tecnologías en favor de la rentabilidad.
 - **Fernando Abadía**, director de Asesores Imasde 2003.
- Diseño eficiente de cocinas centrales: optimización de los flujos de trabajo.
 - **José L. Gil**, eirector de Nexius Consultoría Alimentaria.
- La cocina del nuevo hospital de Vigo.
 - **Fernando Yelo**, director técnico de la Sociedad Concesionaria Novo Hospital de Vigo.
- **Moderadora**: Isabel Doys, directora técnica de Normafood.

– PAUSA (11.00 a 12.00h)

– 11.30h-12.30h.El Reglamento (UE) nº 1169 / 2011.

- El nuevo reglamento desde una visión operativa y tecnológica.
 - **Jordi Gargallo**, director de SINClínic de Grupo Serhs.
- Gestión de alérgenos en una cocina central.
 - **Josep M. Mestres**, director general de Silliker Ibérica.
- Buenas prácticas de manipulación.
 - **Victòria Castell**, Responsable del Àrea de Planificació i Auditoria de la Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA).
- **Moderadora**: Carla Gallés, directora comercial de Insitwo.

– 12.30h-13.30h.El problema de los residuos en las colectividades.

- El caso del Hospital Sant Pau
 - **Gemma Navarro**, Responsable de Servicios Generales del Hospital Sant Pau.
- Proyecto contra el desperdicio alimentario.
 - **Martí García**, Gerente de Campos Estela.
- Proyecto Bcn contra el desperdicio alimentario. Grandes alianzas productores / comedores sociales.
 - **Raimon Milà**, área de Gestión de Proyectos de *Nutrició sense Fronteras*.
- **Moderadora**: Isabel Coderch, Gerente de la Asociación Restaurantes Sostenibles y directora de Te lo Sirvo Verde.

– ENTREGA DE PREMIOS 'INNOVANTA' Y 'EXCEL 45' (13.30h a 14.00h).

– COMIDA EN EL VILLAGE DE PATROCINADORES (14.00h a 15.30h).

– Sesiones paralelas.

– 15.30h-17.00h. Restauración escolar.

- La importancia de la alimentación en la infancia.
 - **Mònica Fidalgo**, responsable de Calidad y Dietética de Ausolan Catalunya.
- La alimentación 'eco' y de proximidad entra en las cocinas centrales.

- **Lucía García**, responsable de Calidad de Combi Catering.
- Vigilancia y control de los alérgenos en los comedores escolares de Barcelona (programa Vaiame)
 - **Ester García**, Técnica inspectora sanitaria del *Servei de control alimentari i intervencions* de la *Agència de Salut Pública de Barcelona* (ASPB).
- Abrir las cocinas centrales a la opinión pública.
 - **Fernando Martínez**, director de Operaciones de Cocinas Centrales de Serunion.
- **Moderador**: Jesús Román, presidente del comité científico de la Sociedad Española de Dietética.

– **15.30h-17.00h**. Restauración sociosanitaria.

- La centralización de servicios públicos como alternativa a la privatización.
 - **José Luis Iáñez**, presidente de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria.
- Soluciones flexibles para compartir planificación y producción entre centros.
 - **Josep Llovera**, director de Desarrollo de la división de Restauración de ISS Facility Services.
- Cuando la externalización es necesaria.
 - **Dolors Cabré**, directora de Mutuam La Creueta.
- La autogestión como prioridad.
 - **Juan A. Alonso**, Director de los Servicios Hosteleros de SARquavitae.
- **Moderador**: José Antonio Lorente, director de ventas de Nutripack.

– COPA DE CLAUSURA EN EL VILLAGE DE PATROCINADORES (15.00h - 18.00h).

– Descarga del programa maquetado en .pdf

– **Localización**: Plano de situación detallado.

Organizadores

Patrocinadores:

Con el apoyo de:



Colaboradores:
