



Congreso de Restauración Colectiva, 2017 - CRC17

– 9.30h-10.00h. ACREDITACIONES Y CAFÉ DE BIENVENIDA EN EL VILLAGE DE PATROCINADORES.

– 10.00h-10.30h. BIENVENIDA Y APERTURA DEL CONGRESO.

- **Vicent Domingo**, comisionado de 'Valencia, capital mundial de la Alimentación sostenible'.

– 10.30h-11.30h. Mesa 1: – Seguridad alimentaria en colectividades.

- Beneficios de la norma internacional ISO 22000 para la restauración colectiva.
– **Zarza Burgués**, directora de Gestión de Servalia.
- Gestión de alérgenos e intolerancias. Trazabilidad y nuevas aplicaciones para la seguridad.
– **Luis Mata**, director técnico y de I+D de Zeulab.
- El papel de la administración. Herramientas y recursos para el control de la seguridad alimentaria.
– **Eduardo Gómez**, jefe del Servicio de Gestión del Riesgo Alimentario de la Conselleria de Sanitat de la Generalitat Valenciana.
- **Moderador:** Luis M^a Gallego, presidente de Acofesal (Asociación de Consultores y Formadores de España en Calidad y Seguridad Alimentaria).

– 11.30h-11.50h. Cápsula 1.

- Presentación de la 'Guía de aplicación del sistema de autocontrol en comedores escolares', producida y editada por Aercov (Asociación Empresarial de Restauración Colectiva de la Comunidad Valenciana).
– **Cristina Lloret, Sara María Sanz, María Guillén y Juana Sauquillo**, coautoras de la guía.

– PAUSA (11.50 a 12.10h)

– 12.10h-12.30h. Cápsula 2.

- Proyecto *Life + Zero Cabin Waste*, el desperdicio alimentario en los aviones.
– **Joaquín Mateo**, *Compliance director* de Gate Gourmet.

– 12.30h-13.30h. Mesa 2: La comunicación, asignatura pendiente de la restauración social y colectiva.

- La comunicación, elemento de conexión con la sociedad.
– **Javier Abilitas**, socio-director de Camila Comunicación.
- La comunicación como inversión de futuro: hacia una nueva imagen del sector.
– **Mario Agudo**, director de Marketing y Comunicación en ShC (Servicios Hosteleros a Colectividades), además de director de Calidad y *controller* de Gestión de ShC.
- Comunicando el impacto social y medioambiental; ventajas competitivas y pedagogía hacia el usuario.
– **Carmen Martí**, responsable de Comunicación de Novaterra Catering y Fundación Novaterra.
- **Moderadora:** Ana Turón, responsable del *Congreso de Restauración Colectiva* y la revista *on line* www.restauracioncolectiva.com.

– 13.30h-14.30h. Mesa 3: Alimentación para una vida mejor.

- Alimentación saludable en las escuelas infantiles: ¿realidad o ficción?
– **Lydia Micó**, dietista-nutricionista de la Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia (Cunaff), Fundació Lluís Alcanyís, Universitat de València y miembro de Codinuova (Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana).
- Alimentación en residencias de la tercera edad. Diferencias culturales en la concepción del menú.
– **Imma Girba**, directora de Rollingfood y miembro de Codinuova (Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana).
- El pescado fresco en colectividades. Iniciativas educativas.

- **Laura Bellés**, directora de Intur Restauración Colectiva.
- **Moderadora:** Alma Palau, directora de Nunut y presidenta de Codinucova (Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana).

– COMIDA EN EL *VILLAGE* DE PATROCINADORES (14.30h a 16.00h).

– **Sesiones paralelas.**

– **16.00h-17.15h.** La sostenibilidad en centros sociosanitarios.

- El desperdicio alimentario: optimización de la producción hospitalaria, donación y gestión de residuos.
 - **Yolanda Fernández**, responsable de la Unidad de Hotelaría del Hospital Germans Trias i Pujol.
- Introducción de alimentos ecológicos en el menú hospitalario.
 - **Ángel Caracuel**, veterinario bromatólogo de la Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Regional de Málaga.
- Alimentación sostenible en los hospitales europeos. Proyecto *Health care without harm –HCWH– Europe*.
 - **Paola Hernández**, técnica de proyectos sobre alimentación hospitalaria en la *Health Care Without Harm –HCWH– Europe*.
- El desperdicio alimentario en los centros de mayores.
 - **Enrique Navarro**, gerente de Imedes.
- **Moderador:** Miguel Ángel Herrera, presidente de la AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria).

– **16.00h-17.15h.** La sostenibilidad en los comedores escolares y centros educativos.

- Gestión de residuos.
 - **Isabel Coderch**, directora y consultora de Te lo Sirvo Verde.
- Proyecto Nevera Solidaria de la residencia universitaria ‘Galileo Galilei’.
 - **Lorena Larrañaga**, directora de Calidad de Galileo Colectividades.
- Presentación de la guía y distintivo ‘Comedor Saludable’.
 - **Alma Palau**, directora de Nunut y dietista-nutricionista, presidenta de Codinucova (Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana).
- Proyectos y campañas de promoción de hábitos saludables y educación hacia la sostenibilidad.
 - **Pedro J. Ruiz**, jefe de Producción de Catering Antonia Navarro.
- **Moderadora:** Cristina Romero, impulsora de la campaña ‘Hay que ponerse’, contra el desperdicio alimentario en colegios.

– **Sesiones paralelas.**

– **17.15h-18.15h.** Tendencias y nuevos conceptos.

- Del comedor al restaurante de empresa.
 - **Felip Pascual**, director de la división de B&I de Serunion.
- Restauración en recintos deportivos y grandes eventos.
 - **Alfonso García**, director general de Grupo Bakara.
- *Reverse vending* como tendencia. Recoger, reducir, reutilizar.
 - **Rosa García**, directora de Rezero, *Fundació Catalana per a la Prevenció de Residus i el Consum Responsable*.
- **Moderador/a:** Santiago Aleixandre, director general de Albie y vicepresidente adjunto al presidente de FEADRS (Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social).

– **17.15h-18.15h.** La sostenibilidad en la decisión de compra.

- Gestión responsable de proveedores. Criterios de sostenibilidad en cadenas globales y locales.
 - **Isabel Castillo**, directora de Proyectos de *Notgreenwashing Institute* y coordinadora del Grupo Nacional de Contacto de *Foreign Trade Association* en España.
- La sostenibilidad en la decisión de compra (ventajas competitivas, certificaciones...). Venta directa y distribución sin intermediarios.
 - **Ricard Ballester**, responsable de Producción de Punt de Sabor.
- Compras verdes: tendencias y futura normativa europea.
 - **Paola Hernández**, miembro de la Junta Directiva de Mensa Cívica y representante en el Grupo de Trabajo de la Comisión Europea para la elaboración del Pliego de Compras verdes en la Unión Europea.
- **Moderador:** Mario Cañizal, vicepresidente ejecutivo de Restaurantes Sostenibles.

– COPA DE CLAUSURA EN EL *VILLAGE* DE PATROCINADORES (18.00h - 19.00h).

– Descarga del programa maquetado en .pdf

– **Localización:**

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2022 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados. Página 2

- Feria de Valencia (Centro de Eventos - Cúpula. Auditorio A3, salas 3F y 3G).

- Descuento Renfe:

- Si vais a viajar a Valencia en tren, Renfe ofrece un 35% sobre la tarifa 'flexible' (válido solo para esta tarifa), a todos los congresistas y patrocinadores. Podéis pedirnos el documento para formalizar el descuento escribiendo un mail a: inscripciones@restauracioncolectiva.com.

Organizadores



Patrocinadores:

Con el apoyo de:



Colaboradores:
