



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación / libros /



Basque Culinari Center organiza un seminario sobre restauración sostenible

25-06-2014

Basque Culinary Center celebrará el próximo día 30 de junio, en colaboración con Anta, un seminario sobre restauración sostenible. Es la segunda vez que el BCC toca este tema y lo hace desde un planteamiento holístico; en el seminario se hablará no sólo de los alimentos, sino de procesos, servicios, certificaciones, gestión de residuos...

La sostenibilidad hace referencia a un modelo integral de gestión y es un reto que también ha de afrontarse desde el ámbito de la alimentación, la restauración y la hostelería. Con este objetivo Basque Culinary Center, en colaboración con [Anta](#), celebran el próximo 30 de junio un seminario sobre restauración sostenible, que incluye una parte teórica y una práctica.

La novedad del programa de este seminario es que abordará el tema de una manera global. Según **Mario Cañizal**, uno de los formadores del seminario y vicepresidente ejecutivo de Anta, *"lo realmente pionero es que vamos a tratar el tema de la sostenibilidad desde un planteamiento holístico; sostenibilidad no es sólo el compromiso de una empresa para con los productos de proximidad o ecológicos que es por otra parte, el primer paso que han dado ya muchas empresas de colectividades, es también practicar la eficiencia energética, hacer una buena gestión de residuos y formar a los trabajadores para que tengan en cada una de sus funciones una actitud responsable respecto a la sostenibilidad"*.

En línea con este planteamiento, el seminario constará de una parte teórica en la que se definirá el concepto de restauración sostenible y se analizarán los criterios imprescindibles para que ésta se pueda considerar sostenible.

El programa incluye temas de calidad, transparencia y seguridad alimentaria, respecto a las compras; en cuanto al cliente/comensal está previsto hablar del llamado 'marketing verde', de certificaciones y del valor social, ambiental y económico de la restauración sostenible; respecto a los residuos, se analizarán las tipologías de residuos en una cocina, la estrategia de minimización de residuos, la aplicación de las 3 R's en restauración, los beneficios y retos en la reducción de residuos, o la importancia de las condiciones laborales en un restaurante sostenible; y finalmente está incluido también en el programa un apartado dedicado a los criterios de construcción sostenible y a los recursos económicos, didácticos y administrativos con los que puede contar el profesional.

Finalmente se llevará a cabo un taller práctico de restauración sostenible a cargo del chef **Javier Medvedosky**.

Programa completo: [Seminario sobre restauración sostenible](#)