



Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

El Congreso AND 2025 debate los retos de un modelo más saludable y sostenible en colectividades

## El Congreso AND 2025 debate los retos de un modelo más saludable y sostenible en colectividades

Miércoles, 21 de mayo 2025

**El Congreso AND 2025 reunirá en Madrid a expertos nacionales e internacionales para debatir sobre los principales retos de la nutrición, la restauración colectiva y la salud pública. El evento abordará temas como la innovación, la sostenibilidad y la psiconutrición, y contará con mesas temáticas que ofrecerán una visión integral y actualizada del sector alimentario.**

El VII Congreso de Alimentación, Nutrición y Dietética – I Congreso Internacional de la Academia Española de Nutrición y Dietética reunirá los días **15 y 16 de octubre de 2025** a expertos nacionales e internacionales en el Hotel The One de Chamartín (Madrid). Durante dos jornadas, se debatirá sobre los principales avances y desafíos en materia de nutrición, salud pública, psiconutrición y dietética clínica. El evento se complementará con la celebración de la feria **Nutriexpo, los días 17 y 18 de octubre**, en el recinto MEEU (Madrid Exposiciones y Eventos Urbanos).

Una de las citas destacadas del congreso será la mesa sobre 'Restauración colectiva, social y comercial', que se celebrará el 16 de octubre de 9.30 a 11.00h. Moderada por **Rafael Urrialde**, miembro del comité científico del congreso, la sesión pondrá sobre la mesa **los retos y oportunidades para avanzar hacia una restauración más saludable, sostenible y adaptada a las necesidades de diferentes colectivos**, desde los comedores escolares hasta los centros geriátricos.

Los ponentes invitados aportarán una mirada diversa y complementaria desde distintas áreas de actuación:

- **Paloma Vicent** (Mensa Cívica, Valencia) presentará el proyecto europeo **SchoolFood4Change**, una iniciativa que promueve cambios estructurales en los comedores escolares para fomentar hábitos alimentarios saludables y sostenibles desde la infancia, involucrando a toda la comunidad educativa.
- **Eva Almirón** (Centro de Investigación en Nutrición, Universidad de Navarra) analizará la **influencia de los factores psicológicos y de comportamiento** en la elección de menús en entornos de restauración colectiva, ofreciendo estrategias prácticas para favorecer la aceptación de opciones más saludables.
- **Ana Espiño** (gestora de centros Auzolan, Tudela) compartirá su experiencia en el diseño de planes nutricionales para personas mayores, subrayando la importancia de un **enfoque integral que combine salud física, bienestar emocional y placer por la comida**.

La mesa promete ser una **oportunidad clave para reflexionar sobre el papel transformador de la restauración colectiva** y su potencial para contribuir a una alimentación más justa, equilibrada y con sentido social.

### Visión 360º: cinco mesas temáticas para abordar los grandes desafíos de la nutrición

Además de la mesa centrada en la restauración colectiva, el congreso ofrecerá un programa estructurado en torno a cinco áreas temáticas que reflejan los principales retos y oportunidades del sector:

- **Psiconutrición:** explorará la interrelación entre emociones, conducta alimentaria y salud mental, destacando estrategias para mejorar el bienestar emocional a través de la nutrición.
- **Nutrición comunitaria, salud pública y educación alimentaria:** abordará políticas y programas que promuevan hábitos saludables en la población, con énfasis en la prevención y la equidad en salud.
- **Investigación, innovación y desarrollo:** presentará los últimos avances científicos y tecnológicos aplicados a la nutrición, fomentando la transferencia de conocimiento a la práctica profesional.
- **Nutrición clínica, atención primaria y consulta dietética:** se centrará en el abordaje nutricional de diversas patologías, destacando el papel del dietista-nutricionista en equipos multidisciplinares.

Estas mesas temáticas permitirán a los asistentes obtener una visión integral y actualizada de los distintos ámbitos de la nutrición y la dietética.

[Encuentra más detalles y enlaces externos de ésta y otras convocatorias en nuestra 'Agenda'](#).

## Noticias Relacionadas

- [En marcha la segunda edición del área de colectividades, en el marco de Alimentaria & Hostelco](#)
- [Hygienalia 2025 roza el lleno con cerca del 90% del espacio expositivo ya reservado](#)
- [Más de 100 reuniones en la jornada B2B impulsada entre Mercabarna y 'Restauración Colectiva'](#)
- [Cuatro ferias medioambientales se unen en Valencia: Ecofira, Efiagua, Eco Chemical Solutions y Laboralia](#)