



Congreso de Restauración Colectiva, 2018: Madrid, 6 de noviembre... ¡Agendad la fecha!

10-07-2018

El próximo martes 6 de noviembre celebraremos la cuarta edición del *Congreso de Restauración Colectiva*, esta vez en Madrid. Como siempre estáis todos convocados. A continuación os dejo información del programa provisional y, como lo prometido es deuda, los nombres de las diez personas que han ganado una inscripción gratuita, tras el sorteo realizado entre todos aquellos que contestaron la encuesta de satisfacción la pasada edición... ¡Y disculpad la aseveración del titular! ;)

Como no podía ser de otra manera, después de dos ediciones organizadas en Barcelona y una en Valencia, este año os esperamos en Madrid... así pues, el próximo 6 de noviembre celebraremos en el Meliá Avenida de América de la capital, la cuarta edición del 'Congreso de Restauración Colectiva' (#CRC18); un evento, como todos sabéis, organizado como un punto de encuentro anual de los profesionales del sector, para compartir experiencias y para debatir sobre los temas más candentes relacionados con las colectividades.

Así como el año pasado el hilo conductor del programa fue la sostenibilidad y el desperdicio alimentario, el *claim* de este año es: 'Mirando al futuro'; un futuro que ya tenemos aquí, en el que ya se está trabajando desde muchos puntos de vista y que esperamos sitúe a la restauración social y colectiva en el lugar que se merece de una vez por todas.

Con la transversalidad como bandera

Igual que hacemos con la propia revista *online* y hemos hecho en ediciones anteriores del congreso, hemos cerrado un programa que pueda interesar de forma transversal a todos los segmentos del sector y a todos los profesionales: desde directivos y gestores de todos los departamentos hasta a los dietistas-nutricionistas, técnicos de calidad, cocineros o formadores. Como siempre, queremos que cualquier persona que trabaje en restauración social y colectiva, se sienta identificada con los temas y pueda disfrutar de la convocatoria.

Sin más, os dejo los títulos provisionales de todas las ponencias para que podáis ir valorando el interés (en breve abriremos también

el periodo de inscripción para que os podáis ir acreditando). Como los otros años, celebraremos tres sesiones plenarias por la mañana y dos sesiones paralelas por la tarde.

– **MESAS REDONDAS Y PONENCIAS (SESIONES PLENARIAS).**

9.00h - 10.00h. ACREDITACIONES.

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

10.30h - 11.30h – CONTRATACIÓN PÚBLICA.

- Efectos de la nueva ley de contrataciones públicas.
- Compras verdes; la normativa que viene de Europa.
- ¿Cómo nos adaptamos a la norma como empresas licitadoras?

– **11.30h - 12.00h. PAUSA.**

12.00h - 13.00h – SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LAS COCINAS PROFESIONALES.

- Diseño higiénico en la cocina.
- La seguridad alimentaria en cocinas provisionales (obras, eventos...).
- Alertas alimentarias ayer y hoy... ¿hacia dónde vamos?

13.00 - 14.00h – NUTRICIÓN.

- Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020.
- La práctica diaria y el ideal en las recomendaciones nutricionales en restauración colectiva.
- Dietas y diversidad alimentaria: puntos críticos en el manejo de una realidad que va a más.

– **14.00h - 16.00h. COMIDA.**

– **MESAS REDONDAS Y PONENCIAS (SESIONES PARALELAS).**

16.00 - 17.30h. – COMEDORES ESCOLARES.

- Tendencias en el servicio del comedor escolar.
- Conectando con el usuario final (nuevas tecnologías, app's, redes sociales...).
- *Coaching* nutricional: nuevas pautas de comportamiento en el comedor.
- El *Shuku Iku*, la ley básica, con incidencia en las escuelas, con la que Japón ha logrado situarse como el país con menor tasa de obesidad mundial.

16.00 - 17.30h. – SECTOR SOCIO SANITARIO.

- Tendencias generales en el sector hospitalario (*room service*, nuevas tecnologías...).
- El futuro de las dietas hospitalarias.
- Residencias geriátricas *versus* aldeas sociosanitarias (*cohousing*). ¿Hacia donde va el sector?
- La sostenibilidad en las cocinas hospitalarias.

– **17.30 - 18.30h. CLAUSURA (este año habrá sorpresas).**

Ganadores del sorteo de diez inscripciones individuales gratuitas para el #CRC18

Como hemos dicho al principio, aquí os dejamos el resultado del sorteo realizado entre todas las personas que contestásteis la encuesta de satisfacción de la pasada edición del congreso. Sin prisa, os pedimos por favor, que nos escribáis un correo electrónico a inscripciones@restauracioncolectiva.com, confirmando vuestra asistencia y para que os podamos inscribir (acreditación previa necesaria).



Por último, si pertenecéis a una empresa proveedora y queréis conocer las condiciones del patrocinio del congreso, contactad, por favor con **Albert Craus** (acraus@restauracioncolectiva.com). Si queréis colaborar como empresa de colectividades, podéis dirigirlos a rc@restauracioncolectiva.com

¡Muchas gracias a todos! ¡Os esperamos el próximo 6 de noviembre en Madrid!

– Información completa del programa e inscripciones.

Noticias Relacionadas

- Alimentaria y Hostelco renuevan su compromiso con el Congreso de Restauración Colectiva
- El Congreso de Restauración Colectiva avanza como el gran foro de comunicación del sector
- El Congreso de Restauración Colectiva, 2016 se consolida como la cita anual del sector
- Éxito del congreso de restauración colectiva 2015; el sector ya cuenta con un foro propio



Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @:
aturon@restauracioncolectiva.com / LinkedIn.