

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

La AEHH publica el programa completo de su vigésimo congreso de hostelería hospitalaria

## La AEHH publica el programa completo de su vigésimo congreso de hostelería hospitalaria

Miércoles, 20 de junio 2018

**La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH) ha dado a conocer el detalle del programa de su XX Congreso de hostelería hospitalaria, cuya celebración tendrá lugar en Pamplona, entre los próximos días 3 y 5 de octubre de 2018. Por nuestra parte, agradecer a la asociación que haya contado con nosotros y nos haya invitado a participar en una de las mesas redondas.**

La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH) celebrará entre el 3 y el 5 de octubre su congreso nacional, que llegará este año a su vigésima edición. La organización ha hecho público recientemente el detalle de su programa de ponencias, que se desarrollará en el palacio Baluarte de Pamplona.

Dada la estrecha colaboración que mantenemos desde hace mucho tiempo con la asociación, este año Restauración Colectiva ha sido invitada a participar en una de las mesas redondas para debatir sobre el modelo actual de alimentación hospitalaria. Esperamos poder aportar nuestro granito de arena y compartir nuestro punto de vista como profesionales de la comunicación, 'externos' al sector de la hostelería hospitalaria, pero muy ligados a él. Tendremos el honor de compartir mesa con **María Riestra Vázquez**, de la Clínica Universidad de Navarra y **Soledad Parrado Cuesta**, del Complejo Hospitalario de León.

La nueva ley de contratación pública, la sostenibilidad en el sector sociosanitario, la higiene hospitalaria o la *food defense* son otros de los temas destacados de esta vigésima edición.

### Un congreso que va más allá del programa científico

La AEHH fue constituida en 1998 buscando un claro objetivo que es el de la profesionalización de las personas que trabajan en el ámbito de los servicios generales hospitalarios. Es por ello que la AEHH apuesta decididamente por la formación y los intercambios de experiencias entre profesionales. Facilitar ese intercambio con encuentros como el congreso anual fue, según palabras de su presidente **Miguel Ángel Herrera**, *"otra de las metas que desde el principio nos propusimos, ya que el desconocimiento entre los que trabajaban en nuestro ámbito era patente"*.

El mismo Herrera aseguraba, en una entrevista publicada hace un tiempo en estas mismas páginas, que *"más allá del programa científico del congreso, siempre valoramos muy positivamente la relación entre profesionales de hospitales y las empresas proveedoras del sector, que es francamente magnífica. Esto lo notan incluso personas que acuden por primera vez a nuestro congreso. La integración, tanto en la exposición comercial como en los actos sociales, ha venido siendo destacada por todos los que se han incorporado sucesivamente a las distintas ediciones del congreso. Aparte del hecho de que, naturalmente, las empresas presentes vienen a hacer negocio y el congreso es un foro que también está para eso"*.

### Programa completo del XX Congreso nacional de hostelería hospitalaria

#### – Miércoles, 3 de octubre.

16.00h. Inauguración.

##### – 16.30h. 1ª sesión.

Ponencia: "Como convertir un grupo en un equipo de trabajo". **Ramón Dios** (*gastrocoaching*).

##### – 17.15h. 2ª sesión.

Mesa redonda: "Técnicas emergentes en la higiene hospitalaria".

Intervienen: **Vicente Micó Pascual** (Clece) y **Ángel Vinuesa Muñoz** (Garbaldi).

##### – 18.30h. Visita de la exposición comercial.

##### – 19.00h. 3ª sesión.

Comunicaciones libres para profesionales de hostelería y empresas del sector.

– 22.30h. Fin de las sesiones técnicas.

– 22.00h. Cena.

#### – Jueves, 4 de octubre.

– **09.30h. 4ª sesión.**

Comunicaciones libres para profesionales de hostelería y empresas del sector.

– **10.30h. 5ª sesión.**

Ponencia: “Nueva ley de contratos de estado”. **Dr. Jaime Pintos Santiago** (bogado, consultor en contratación pública).

– **11.00h. Visita de la exposición comercial.**

– **11.30h. 6ª sesión.**

Mesa redonda: “Higiene de la ropa hospitalaria 20 años después”.

Intervienen: **Mª Aránzazu Miguelañez Arribas** (H. Medina del Campo), **Rosa Fernández Robles** (H. Reina Sofía de Córdoba), **Álvaro Boeta Arp** (Boaya) y **Frederic Martí** (Diversey España).

**12.30h. 7ª sesión.**

Mesa redonda: “Alimentación hospitalaria. ¿Un modelo obsoleto?”.

Intervienen: **María Riestra Vázquez** (Clínica Universidad de Navarra), **Ana Turón Maderuelo** ([www.restauracioncolectiva.com](http://www.restauracioncolectiva.com)) y **Soledad Parrado Cuesta** (Complejo Hospitalario de León).

– 22.30h. Fin de las sesiones técnicas.

– 22.00h. Cena y entrega de premios a las mejores comunicaciones libres.

– **Viernes, 5 de octubre.**

– **10.00h. 8ª sesión.**

Ponencia: “Gestión sostenible de residuos en restauración hospitalaria: retos y oportunidades”. **Isabel Coderch Vergés** (consultora, especialista en restauración sostenible y creadora del blog ‘Te lo sirvo verde’).

– **10.45h. 9ª sesión.**

Ponencia: “Legislación alimentaria y responsabilidad civil”. **J. Ramón Hidalgo** (UCAM).

– **11.15h. 10ª sesión.**

Ponencia: “*Food defense*”. Empresa Food Defense Solutions.

– 12.30h. Presentación de la sede del congreso 2019 y clausura.

– 13.30h. Asamblea general de socios de la AEHH.

– [Más información, inscripciones e instrucciones para la entrega de las comunicaciones libres.](#)

**Noticias Relacionadas**

- [La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria se une a la Alianza Másnutridos](#)
- [El programa del congreso de la AEHH pone este año el acento en la satisfacción del paciente](#)
- [‘El objetivo de la AEHH es profesionalizar el trabajo en los servicios generales hospitalarios’](#)
- [Congresos profesionales: instrumentos imprescindibles de comunicación](#)