

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

La aplicación práctica de los nuevos RD de menús saludables, uno de los temas estrella del CRC 2026

La aplicación práctica de los nuevos RD de menús saludables, uno de los temas estrella del CRC 2026

Miércoles, 21 de enero 2026

El Congreso de Restauración Colectiva (CRC 2026) que celebraremos en el marco de la próxima Alimentaria + Hostelco, analizará la aplicación práctica de los nuevos reales decretos sobre alimentación saludable en centros sociosanitarios y comedores escolares, en diversas de sus sesiones. Os recordamos que el congreso reunirá a expertos, empresas y administraciones para debatir sobre los retos, soluciones y adaptaciones operativas en la gestión alimentaria.

El análisis de los reales decretos de alimentación saludable –tanto el relativo a [centros sociosanitarios](#), aún por aprobar, como el de [comedores escolares](#), ya aprobado–, será uno de los ejes centrales del **Congreso de Restauración Colectiva 2026**, que celebraremos en el espacio '[Restauración colectiva: meeting point](#)', entre los próximos 23 y 26 de marzo, dentro del marco de las ferias internacionales **Alimentaria + Hostelco**.

El análisis de esta nueva normativa se abordará de forma transversal y práctica en distintas **sesiones especializadas**. En concreto, el impacto del Real Decreto en el ámbito de las residencias de personas mayores se tratará en las sesiones organizadas junto a [Inforesidencias.com](#) y el [Codinucat \(Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya\)](#), mientras que su aplicación en hospitales será objeto de debate en una de las mesas lideradas por la [Asociación Española de Hostelería Hospitalaria \(AEHH\)](#), mientras que la adaptación de los servicios de restauración a los nuevos requisitos en comedores escolares se analizará en las sesiones impulsadas junto a la patronal catalana de comedores escolares y tiempo libre, [Acellec \(Associació Catalana d'Empreses del Lleure, l'Educació i la Cultura\)](#).

Las mesas redondas y ponencias contarán con la participación de profesionales del sector de la restauración colectiva, dietistas-nutricionistas, empresas de servicios, gestores de centros y representantes de la administración, con el objetivo de analizar **cómo aterrizar la nueva normativa en el día a día de los servicios**: qué cambios son viables, qué retos plantea su implementación y qué aspectos requieren adaptación operativa sin perder de vista la calidad del servicio, y las soluciones que ya se están poniendo en práctica en distintos ámbitos de la restauración colectiva.

El Congreso de Restauración Colectiva 2026 combinará así **formación, reflexión estratégica y experiencias reales**, con el objetivo de ofrecer herramientas útiles a todos los perfiles profesionales implicados en la gestión alimentaria en hospitales, residencias y centros educativos. En breve publicaremos el programa completo de los cuatro días que incluirá otras sesiones dedicadas a la innovación, seguridad alimentaria, calidad de los servicios, compras, concursos públicos, gestión del personal, etc. También contaremos con diversas demostraciones culinarias y la entrega de los segundos [Premios ATX](#).

Os animamos a que vayáis bloqueando las fechas en la agenda porque la propuesta de formación, reflexión y *networking* **será de gran valor para todos los perfiles profesionales...** y si vuestra marca está vinculada a la restauración colectiva y queréis ser parte activa de este gran escaparate como expositor, estáis a tiempo de participar, nos queda un último *stand* (podéis mandarnos un mail a info@restauracioncolectiva.com).

Noticias Relacionadas

- [Rozando el pleno total: quedan los últimos stands del espacio de colectividades en Alimentaria + Hostelco](#)
- [Más allá de la normativa, las colectividades lideran la alimentación saludable en escuelas y sociosanitarios](#)
- [Frutas y verduras de temporada y vending saludable, nuevos detalles del RD para hospitales y residencias](#)
- [Consumo retirará los ultraprocesados de la alimentación infantil en los hospitales](#)