



Te encuentras en Inicio / Divisiones / Sociosanitario /

La nutrición de las personas mayores centra una jornada del CRC26, coorganizada con Inforesidencias

©Depositphotos.

La nutrición de las personas mayores centra una jornada del CRC26, coorganizada con Inforesidencias

Miércoles, 28 de enero 2026

La alimentación de las personas mayores será uno de los temas protagonistas del 'Congreso de Restauración Colectiva – CRC26', gracias a la coorganización de una jornada junto a Inforesidencias. Poniendo el foco en cómo ofrecer un servicio seguro, transparente y satisfactorio para los residentes, el encuentro abordará la alimentación en residencias desde una doble perspectiva: la experiencia de las personas usuarias y los retos normativos y de gestión que afrontan los centros.

El VII Congreso de Restauración Colectiva (CRC26), que se celebrará en el área '[Restauración colectiva: meeting point](#)' de **Alimentaria + Hostelco**, refuerza en esta edición su apuesta por la colaboración con entidades de referencia del sector. Entre ellas, destaca la incorporación, por primera vez, de [inforesidencias.com](#), portal líder de información especializada en el ámbito residencial.

Desde la organización del congreso se valora muy positivamente esta nueva alianza, que se concreta en la **coorganización de una jornada dedicada íntegramente a la alimentación de las personas mayores**, un ámbito clave de la restauración colectiva tanto por su impacto directo en la calidad de vida de los residentes como por la complejidad de su gestión. Tal como comenta **Ana Turón**, directora del congreso, *"queremos agradecer especialmente la implicación y confianza de Inforesidencias en el CRC26, que seguro aportará un gran valor al programa y a los asistentes"*.

La jornada, que se celebrará **el primer día de feria, el 23 de marzo por la mañana**, abordará la alimentación en residencias desde una doble perspectiva: la experiencia de las personas usuarias y los retos normativos y de gestión que afrontan los centros ([accede al programa provisional](#)).

Tal como comenta **Josep de Martí**, fundador de Inforesidencias, *"la alimentación en los centros no es un 'servicio accesorio'... es bienestar, es dignidad y, en muchos casos, es el mejor termómetro de la calidad de vida en una residencia. Colaborar con el CRC26 nos permite poner este tema en el centro y hacerlo con método: sumar el conocimiento técnico de la restauración colectiva a la mirada de quien conoce el día a día de los centros y lo que de verdad preocupa a residentes, familias y equipos. En definitiva, un lugar de intercambio práctico para profesionalizar, sin perder de vista que estaremos hablando de personas"*.

La alimentación como eje de bienestar en las residencias

La sesión pondrá el foco en cómo la comida puede ir mucho más allá del cumplimiento nutricional para convertirse en un elemento de **bienestar, disfrute y elección personal**, analizando cómo distintos operadores están trabajando para transformar el momento de comer en una experiencia positiva y significativa para las personas mayores, sin perder de vista las limitaciones organizativas y asistenciales del entorno residencial.

Por otro, se analizarán los **retos que plantea el nuevo marco normativo**, comparando distintos modelos de gestión del servicio de alimentación –desde la autogestión hasta la externalización– y reflexionando sobre cuál facilita un mejor cumplimiento legal, una gestión más eficiente y una mayor capacidad de demostrar transparencia y buenas prácticas. Una cuestión clave en un contexto cada vez más exigente, tanto a nivel regulatorio como social.

"El gran reto hoy es dejar atrás la idea de que comer en una residencia es solo cubrir una necesidad. Comer también es placer, es la autonomía de elegir y es también un derecho cotidiano. Y no, no es sencillo: normativas cada vez más exigentes, alergias, texturas, seguridad alimentaria, y una gestión de costes que se ha vuelto milimétrica. Esta jornada quiere justamente poner luz donde a veces no alcanza: cómo ofrecer menús que gusten y hasta emocionen, sin renunciar a la seguridad ni a una organización eficiente que sea sostenible para la empresa. Porque si no es sostenible, no dura. Y si no dura, no sirve", según palabras de Josep.

Gestión y transparencia

Por último, destacar también que este foro será el marco de presentación del **proyecto 'Aquí se come bien'**. Como explica Josep de Martí, *"una herramienta pensada para que las residencias puedan demostrar, con datos auditables y actualizados, qué están haciendo de verdad en alimentación. No para 'poner medallas', sino para mejorar: identificar puntos débiles, comparar con criterio, incentivar la mejora continua y dar transparencia. Esto llevará a más participación real de las personas mayores en los*

menús, mejoras en compras y productos de proximidad cuando tengan sentido, y más responsabilidad en un tema que suele ser el que más quejas genera, no siempre justificadas”.

La participación de inforesidencias.com no solo aporta una mirada experta y transversal del sector residencial, sino que también permitirá **atraer a numerosos profesionales que siguen habitualmente este medio**, ampliando el alcance y el impacto de la jornada. Una colaboración que, sin duda, viene a sumar valor al programa del congreso.

Este encuentro centrado en la alimentación de las personas mayores se completará, a lo largo del día, con **dos demostraciones de cocina** y con una **jornada coorganizada con el Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (Codinucat)**, reforzando el carácter práctico, divulgativo y multidisciplinar del espacio de colectividades.

Consolidación del punto de encuentro de la restauración colectiva en España

Enmarcado en las ferias **Alimentaria + Hostelco**, y con el 100 % del espacio expositivo ya reservado, el área **‘Restauración Colectiva: meeting point’** y el propio **Congreso de Restauración Colectiva** se consolidan este 2026 como el punto de encuentro de referencia para operadoras, empresas proveedoras, dietistas-nutricionistas, gestores y administraciones públicas comprometidos con una restauración colectiva más saludable, profesionalizada y alineada con los nuevos retos del sector.

Así, el área expositiva de **‘Restauración Colectiva: meeting point’** contará con la presencia de marcas proveedoras del sector como **Central Borne, MAPAL, Save up Market, Kitchening, Cotesa, Proppos, Oreka, Zambú, Agar/Sammic, Eco Artesa, Elmar, Acellec, ACO, Plátano de Canarias, FSMax Systems, SEIDOR, Good Bio Foods** y **Nova**.

Este evento se celebra, además, con el patrocinio de **Rational, Danone** y **Gourmet Eco Foods**, y con el apoyo de empresas operadoras del sector como **Serunion, Campos Estela** y **Ecomenja**.

Noticias Relacionadas

- [Rozando el pleno total: quedan los últimos stands del espacio de colectividades en Alimentaria + Hostelco](#)
- [“Alimentaria celebra 50 años como plataforma líder en innovación y negocio”](#)
- [El congreso ‘Comer con disfagia’ pone en valor el trabajo interdisciplinar para garantizar dietas seguras](#)
- [La aplicación práctica de los nuevos RD de menús saludables, uno de los temas estrella del CRC 2026](#)