



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

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

II Convención Cocinas Centrales

Aforo completo

Patrocinan:

Organizan:

Superadas las previsiones de asistencia para la II Convención de Cocinas Centrales

25-04-2015

Recta final para la II Convención de Cocinas Centrales. Somos más de 300 personas acreditadas entre gestores de cocinas centrales, técnicos/as de calidad, cocineros/as, dietistas, patrocinadores... Hemos tenido que cerrar las inscripciones. ¡El aforo está completo! Como ya os hemos informado se trata de un congreso único centrado en la restauración social y colectiva, donde poner en valor el trabajo de los profesionales del sector y propiciar el contacto entre todos.

El próximo 28 de mayo celebraremos en Barcelona (Recinto Gran Vía de Fira Barcelona), la segunda *Convención de Cocinas Centrales*; un congreso único centrado en la restauración social y colectiva, que tiene como objetivo analizar desde el punto de vista comercial, económico y social, algunos de los temas más candentes que afectan actualmente al sector.

La convención está coorganizada por www.restauracioncolectiva.com y Hostelco, y cuenta también con la colaboración técnica de Anta (Asociación para el Desarrollo Tecnológico de la Hostelería), quien hará entrega, ese mismo día, de sus premios anuales 'Innovanta' y 'Excel45'.

El congreso reunirá a 300 profesionales del segmento de las colectividades y a ponentes de primer nivel, especialistas en el segmento de las colectividades, con el objetivo de ofrecer un espacio único de formación e información, además de un punto de encuentro y un foro donde poner en valor su trabajo y propiciar el contacto profesional.

El congreso estará dividido en dos bloques, el primero de los cuales se desarrollará por la mañana y será común a todos los asistentes (diseño de cocinas, novedades sobre el Reglamento -UE- 1169/2011 y el tratamiento de los residuos en las colectividades); y el segundo, por la tarde, dividido en dos sesiones paralelas, una dedicada a la restauración escolar y otra al segmento sociosanitario.

La importancia del diseño en la cocina

Eduardo Montes, especialista en diseño y gestión de cocinas profesionales y coautor del libro *Diseño y gestión de cocinas*, será el

encargado de abrir la primera sesión con una ponencia que llevará por título *'Importancia del diseño en una cocina central: nuevos retos'*. Montes compartirá mesa con **Fernando Abadía**, de Asesores I+D, quien aportará sus conocimientos adquiridos por todo el mundo y se centrará en explicar cómo pueden ayudar las nuevas tecnologías a rentabilizar mejor una cocina profesional; y con **José L. Gil**, de Nexius Consultoría Alimentaria quien explicará, bajo consideraciones de proceso, operativas y de seguridad alimentaria, cómo un diseño eficiente en una cocina puede ayudar a optimizar los flujos de trabajo.

En boca de Eduardo Montes, *"un adecuado diseño de la cocina resulta fundamental ya que este aspecto va a condicionar e hipotecar la posterior gestión de los procesos de elaboración de comidas. Se puede afirmar, sin riesgo a equivocarnos, que un mal diseño no se soluciona con una buena gestión, en cambio un mal diseño implica e imposibilita una correcta gestión"*.

Cerrará las intervenciones de ésta sesión **Alejandro Yelo**, director de la Sociedad Concesionaria Novo Hospital de Vigo quien explicará como se concibió el diseño de la **cocina del Novo Hospital de Vigo**, una instalación en línea fría en una infraestructura vanguardista que incorpora las últimas tendencias en arquitectura e ingeniería hospitalaria. Se trata de la mayor infraestructura sanitaria pública que se está realizando actualmente en España.

Reglamento -UE- 1169/2011: nuevas obligaciones y responsabilidades

Una de las mayores preocupaciones hoy en día de cualquier responsable de una cocina es, sin duda, las nuevas responsabilidades y obligaciones que se desprenden de la entrada en vigor del Reglamento -UE- 1169/2011, de obligado cumplimiento desde el pasado 13 de diciembre.

Aunque uno de los aspectos que más preocupan es el de la información sobre los alérgenos de obligada declaración, está claro que la clave está en la capacidad de las empresas de implantar un buen plan de control de alérgenos; antes de poder informar se tiene que hacer todo lo posible para controlar las contaminaciones cruzadas, homologar los proveedores con garantías y no cometer errores en las elaboraciones utilizando las fichas técnicas.

Intervendrán en esta mesa **Jordi Gargallo**, director de SINClinic (Grup Serhs); **Josep M. Mestres**, director general de Silliker Ibérica; y **Victòria Castell**, responsable del Área de Planificación y Auditoría de ACSA (*Agència Catalana de Seguretat Alimentària*), quien informará sobre las herramientas que la administración pone a disposición de los profesionales para cumplir con la nueva normativa.

El tratamiento de los residuos en las colectividades

Esta tercera sesión de la mañana está coordinada por la Asociación de Restaurantes Sostenibles y en ella se presentarán diversas soluciones y proyectos dirigidos a explicar el por qué de la absoluta necesidad de **caminar hacia una restauración sostenible** y cómo se puede enfocar el tema desde el punto de vista de las empresas.

En este sentido, uno de los retos de las compañías es el de minimizar al máximo los residuos. Además de presentar nuevos equipamientos que pueden ayudar a compostar residuos orgánicos, la mesa se centrará también y de manera fundamental en cómo evitar el desperdicio alimentario y en exponer cómo una gestión eficiente y sostenible, puede ser además, una importante fuente de ahorro y rentabilidad para una cocina central.

Además de **Isabel Coderch**, gerente de la Asociación de Restaurantes Sostenibles, intervendrán en esta mesa: **Gemma Navarro**, responsable de Servicios Generales del Hospital Sant Pau; **Martí García**, gerente de la empresa de colectividades Campos Estela; y **Raimon Milà**, del área de Gestión de Proyectos de *Nutrició sense Fronteres*.

Restauración escolar y sociosanitaria

Por la tarde el congreso ofrece dos sesiones paralelas, una centrada en la restauración escolar y otra en el sector sociosanitario. **Jesús Román**, presidente del comité científico de la Sociedad Española de Dietética y autor de diversos libros (entre ellos *Nutrición y alimentación en el ámbito escolar*), será quien introduzca el tema en la primera, dando paso a **Mònica Fidalgo**, responsable de Calidad y Dietética de Ausolan Catalunya quien centrará su exposición en la importancia de la alimentación en la infancia. **Lucía García**, responsable de Calidad de Combi Catering abordará el tema de la irrupción de los productos ecológicos y de proximidad en las cocinas centrales; mientras que **Ester García**, inspectora sanitaria de la *Agència de Salut Pública de Barcelona* (ASPB) presentará los resultados de un **interesante programa** sobre vigilancia y control de alergias en las escuelas de Barcelona.

En esta sesión participará también **Fernando Martínez**, director de Operaciones de cocinas centrales de Serunió, quien presentará la ponencia *'Abrir las cocinas centrales a la opinión pública'*, para abordar el tema de la necesaria pedagogía que hay que hacer entre los padres para explicarles que es una cocina central.

La sesión dedicada a la restauración sociosanitaria se centrará en dos grandes temas, los servicios satélites como fuente de rentabilidad de una cocina; y las ventajas y desventajas de la externalización y la autogestión. Intervendrán en esta mesa, **José Luis Iáñez**, presidente de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria; **Josep Llovera**, director de Desarrollo de la División Restauración en ISS Facility Services; y **Dolors Cabré**, directora de Mutuam La Creueta.

La *II Convención de Cocinas Centrales* cuenta con el patrocinio de **Oneworld Packaging**, **Ilpra Systems**, **Foodtopía**, **Oms y Viñas**, **Santos Grupo**, **Euroline**, **Distribuidora Joan**, **Rational**, **Macfrin**, **Repsol**, **Nutripack**, **Charvet**, **Zummo**, **Alfa**, **Fagor Industrial**, **Aco**, **Fritermia**, **Dynamic**, **Intecno** y **Brita**; y la colaboración de diversas entidades y asociaciones como **FEADRS**, **ACERCO**, **AEHH**, **Asociación de Restaurantes Sostenibles**, **Sociedad Española de Dietética**, **Insitwo**, **ACSA** y **ASPB**.

Si pertenecéis a una **empresa proveedora** y queréis conocer las condiciones del patrocinio del congreso, contactad, por favor con acraus@restauracioncolectiva.com.

Si sois profesionales de una **empresa operadora**, ¡os esperamos! Sigue abierto el periodo de inscripción.

– [Programa del congreso](#).