

CONGRESO RESTAURACIÓN COLECTIVA

Valencia

7 de noviembre de 2017

Capital Mundial de la Alimentación Sostenible 2017

PROGRAMA



Organizado por



Restauración
colectiva

Patrocinador principal



PROGRAMA

MAÑANA

9.30h-10.00h.

ACREDITACIONES Y CAFÉ DE BIENVENIDA EN LA ZONA DE PATROCINADORES.

10.00h-10.30h.

BIENVENIDA Y APERTURA DEL CONGRESO.

Vicent Domingo. Comisionado de Valencia, Capital Mundial de la Alimentación Sostenible, 2017.

10.30h-11.30h.

Mesa 1:

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN COLECTIVIDADES.

- Beneficios de la norma internacional ISO 22000 para la restauración colectiva.

Zarza Burgués. Directora de Gestión de Servalia.

- Gestión de alérgenos e intolerancias. Trazabilidad y nuevas aplicaciones para la seguridad.

Luis Mata. Director técnico y de I+D de Zeulab.

- El papel de la administración. Herramientas y recursos para el control de la seguridad alimentaria.

Eduardo Gómez. Jefe del Servicio de Gestión del Riesgo Alimentario de la *Conselleria de Sanitat* de la Generalitat Valenciana.

Moderador: **Luis M^a Gallego**. Presidente de Acofesal (Asociación de Consultores y Formadores de España en Calidad y Seguridad Alimentaria).

11.30h-11.50h.

Cápsula 1:

PRESENTACIÓN DE LA GUÍA SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA PROMOVIDA POR AERCOV (ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE RESTAURACIÓN COLECTIVA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA).

Cristina Lloret, María Guillén, Sara María Sanz y Juana Sauquillo. Coautoras de la guía.

PAUSA-CAFÉ

12.10h-12.30h.

Cápsula 2:

PROYECTO LIFE + ZERO CABIN WASTE, EL DESPERDIDIO ALIMENTARIO EN LOS AVIONES.

Joaquín Mateo. Compliance director de Gate Gourmet.

12.30h-13.30h.

Mesa 2:

LA COMUNICACIÓN, ASIGNATURA PENDIENTE DE LA RESTAURACIÓN SOCIAL Y COLECTIVA.

- La comunicación, elemento de conexión con la sociedad.

Javier Ablitas. Socio-director de Camila Comunicación.

- La comunicación como inversión de futuro: hacia una nueva imagen del sector.

Mario Agudo. Director de Calidad y *controller* de Gestión de ShC (Servicios Hosteleros a Colectividades).

- Comunicando el impacto social y medioambiental; ventajas competitivas y pedagogía hacia el usuario.

Carmen Martí. Responsable de Comunicación de Novaterra Catering y Fundación Novaterra.

Moderadora: **Ana Turón**. Responsable del *Congreso de Restauración Colectiva* y de la revista *on-line*: www.restauracioncolectiva.com

13.30h-14.30h.

Mesa 3:

ALIMENTACIÓN PARA UNA VIDA MEJOR.

- Alimentación saludable en las escuelas infantiles:

¿Realidad o ficción?

Lydia Micó. Dietista-nutricionista de la Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia (Cunaff), Fundació Lluís Alcanyís, Universitat de València y miembro de Codinucova (Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana).

- Alimentación en residencias de la tercera edad. Diferencias culturales en la concepción del menú.

Inma Girba. Directora de Rollingfood y miembro de Codinucova

- El pescado fresco en colectividades. Iniciativas educativas.

Laura Bellés. Directora de Intur Restauración Colectiva.

Moderadora: **Alma Palau**. Directora de Nunut y presidenta de Codinucova.

COMIDA

>>

PROGRAMA

<<

TARDE

SESIONES PARALELAS.

16.00h-17.15h.

LA SOSTENIBILIDAD EN CENTROS SOCIOSANITARIOS.

- El desperdicio alimentario: optimización de la producción hospitalaria, donación y gestión de residuos.

Yolanda Fernández. Responsable de la Unidad de Hostelería del Hospital Germans Trias i Pujol.

- Introducción de alimentos ecológicos en el menú hospitalario.

Ángel Caracuel. Veterinario bromatólogo de la Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Regional de Málaga.

- Alimentación sostenible en los hospitales europeos.

Proyecto Health care without harm -HCWH- Europe.

Paola Hernández. Técnica de proyectos sobre alimentación hospitalaria en la *Health Care Without Harm -HCWH- Europe.*

- El desperdicio alimentario en los centros de mayores.

Enrique Navarro. Gerente de Imedes.

Moderador: **Miguel Ángel Herrera.** Presidente de la AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria).

17.15h-18.15h.

LA SOSTENIBILIDAD EN LA DECISIÓN DE COMPRA.

- Gestión responsable de proveedores. Criterios de sostenibilidad en cadenas globales y locales.

Isabel Castillo. Directora de Proyectos de Notgreenwashing Institute y coordinadora del Grupo Nacional de Contacto de Foreign Trade Association en España.

- La sostenibilidad en la decisión de compra (ventajas competitivas, certificaciones...).

Venta directa y distribución sin intermediarios.

Ricard Ballester. Responsable de Producción de Punt de Sabor.

- Compras verdes: tendencias y futura normativa europea.

Paola Hernández. Miembro de la Junta Directiva de Mensa Cívica y representante en el Grupo de Trabajo de la Comisión Europea para la elaboración del Pliego de Compras Verdes en la Unión Europea.

Moderador: **Mario Cañizal.** Vicepresidente ejecutivo de Restaurantes Sostenibles.

SESIONES PARALELAS.

16.00h-17.15h.

LA SOSTENIBILIDAD EN LOS COMEDORES ESCOLARES Y CENTROS EDUCATIVOS.

- Gestión de residuos.

Isabel Coderch. Directora y consultora de Te lo Sirvo Verde.

- Proyecto Nevera Solidaria de la residencia universitaria 'Galileo Galilei'.

Lorena Larrañaga. Directora de Calidad de Galileo Colectividades.

- Presentación de la guía y distintivo 'Comedor Saludable'.

Alma Palau. Directora de Nunut y presidenta de Codinucova (Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana).

- Proyectos y campañas de promoción de hábitos saludables y educación hacia la sostenibilidad.

Pedro J. Ruiz. Jefe de Producción de Catering Antonia Navarro.

Moderadora: **Cristina Romero.** Impulsora de la campaña 'Hay que ponerse', contra el desperdicio alimentario en colegios.

17.15h-18.15h.

TENDENCIAS Y NUEVOS CONCEPTOS.

- Del comedor al restaurante de empresa.

Felip Pascual. Director de la división de B&I de Serunion.

- Restauración en recintos deportivos y grandes eventos.

Alfonso García. Director general de Grupo Bakara.

- Reverse vending como tendencia. Recoger, reducir, reutilizar.

Rosa García. Directora de Rezero, *Fundació Catalana per a la Prevenció de Residus i el Consum Responsable.*

Moderador: **Santiago Alexandre.** Director general de Albie y vicepresidente adjunto al presidente de FEADRS (Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social).

CLAUSURA

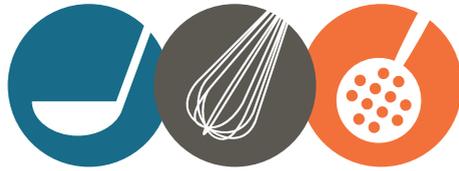
18.00h - 19.00h

COPA DE CLAUSURA EN LA ZONA DE PATROCINADORES.

CONTACTO

info@restauracioncolectiva.com





CONGRESO RESTAURACIÓN COLECTIVA



Patrocinadores:



Con el apoyo de:



Organizado por



Patrocinador principal

