



CONGRESORESTAURACIÓN**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<sup>a</sup> 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](http://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

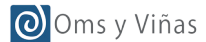




# CONGRESO RESTAURACIÓN COLECTIVA



## Patrocinadores:



## Con el apoyo de:



## Colaboradores:



## Organizado por



## Patrocinador principal

