



Restauración
colectiva

HOSTELCO

Programa

II Convención **Cocinas Centrales**



CONVENCIÓN
DE COCINAS
CENTRALES

Barcelona, **28 de mayo** de 2015 · Recinto Gran Vía · Fira de Barcelona



PROGRAMA

II Convención de Cocinas Centrales

28 de mayo de 2015



HOSTELCO

MAÑANA

9.00h / 9.30h

Acreditaciones

9.30h / 10.00h

Bienvenida
presentación

Raimon Bagó

Presidente de Acerco (Associació Catalana d'Empreses de Restauració Col·lectiva)

Isabel Piñol

Directora de Hostelco

Javier Rodríguez

Presidente de ANTA

10.00h / 11.00h

El diseño en las cocinas centrales

La importancia del diseño en una cocina central: nuevos retos.

Eduardo Montes

Especialista en diseño y gestión de cocinas profesionales. Autor del libro 'Diseño y gestión de cocinas'

Las nuevas tecnologías en favor de la rentabilidad en las cocinas.

Fernando Abadía

Director de Asesores Imasde 2003

Diseño eficiente de cocinas centrales: optimización de los flujos de trabajo.

José L. Gil

Director de Nexius Consultoría Alimentaria.

La cocina del nuevo Hospital de Vigo

Alejandro Yelo

Director técnico de la Sociedad Concesionaria Novo Hospital de Vigo

Moderador
por confirmar

11.00h / 11.30h

Pausa / café

11.30h / 12.30h

El Reglamento (UE) nº 1169/2011

El nuevo reglamento desde una visión operativa y tecnológica.

Jordi Gargallo

Director de SINClinic de Grup Serhs

Gestión de los alérgenos en una cocina central.

Josep M. Mestres

Director general de Silliker Ibérica

Buenas prácticas de manipulación.

Victória Castell

Responsable del Área de Planificació i Auditoria de la Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)

Moderador
por confirmar

12.30h / 13.30h

El problema de los residuos en las colectividades

El caso del hospital Sant Pau.

Gemma Navarro

Responsable de Servicios Generales del Hospital Sant Pau.

Proyecto contra el desperdicio alimentario.

Martí García

Gerente de la empresa Campos Estela

Proyecto BCN contra el desperdicio alimentario. Grandes alianzas productores/comedores sociales.

Jesús Martí

Responsable de comunicació de Nutrició sense Fronteres

Moderadora

Isabel Coderch

Gerente de la Asociación Restaurantes Sostenibles



PROGRAMA

II Convención de Cocinas Centrales

28 de mayo de 2015



HOSTELCO

13.30h / 14.00h
Entrega de premios
'Innovanta' y 'Excel45'

Abrir las cocinas centrales a la opinión pública.

Fernando Martínez
Director de Operaciones de
Cocinas Centrales de Serunión

Cuando la externalización es necesaria.

Dolors Cabré
Directora de Mutuam La Creueta

14.00h / 15.30h
Village - Cóctel
Tiempo para *networking*
entre asistentes y expositores

Moderador
Jesús Román
Presidente del comité científico de
la Sociedad Española de Dietética

La autogestión
como prioridad.

Juan A. Alonso
Director de los Servicios Hosteleros
de SARquavitae

TARDE (sesiones paralelas)

15.30h / 17.00h
Restauración escolar

La importancia
de la alimentación
en la infancia.

Mònica Fidalgo
Resp. de Calidad y Dietética
de Ausolan Catalunya

La alimentación 'eco'
y de proximidad entra
en las cocinas centrales.

Lucía García
Responsable de Calidad
de Combi Catering

Vigilancia y control
de los alérgenos en los
comedores escolares
de Barcelona
(programa 'Vaiaime').

Ester García
Técnica inspectora sanitaria del
Servei de Control Alimentari i
Intervencions - Agència de Salut
Pública de Barcelona (ASPB)

15.30h / 17.00h
**Restauración
sociosanitaria**

Cocinas centrales
y servicios satélites.
Rentabilizar un centro
de producción.

La centralización
de servicios públicos
como alternativa
a la privatización.
José Luis Iáñez
Presidente de la Asociación
Español de Hostelería Hospitalaria
(AEHH)

Soluciones flexibles para
compartir planificación
y producción entre
centros.

Josep Llovera
Director de Desarrollo de la
División Restauración en ISS Facility
Services

Moderador
José Antonio Lorente
Director de Ventas de Nutripack

17.00h / 18.00h
Clausura
y copa de despedida

Cómo llegar



Os aconsejamos venir
en transporte público.



Líneas de TMB: 72 y 79



Ferrocarrils de la Generalitat de
Catalunya (FGC)
Líneas S8, S33, R6, R5, S4
(estación "Europa/Feria")

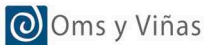
Organizadores:



Restauración colectiva

HOSTELCO

Patrocinadores:



Colaborador técnico

Colaboradores:



Barcelona, 28 de mayo de 2015
Recinto Gran Via · Fira de Barcelona