vinetur

El VII Congreso de Restauración Colectiva reunirá al sector para analizar el impacto de la IA en la alimentación de colegios, hospitales y residencias

El evento, integrado en Alimentaria + Hostelco, abordará la aplicación del nuevo Real Decreto de alimentación saludable

lunes 23 de febrero de 2026



El VII Congreso de Restauración Colectiva (CRC 2026) se celebrará del 23 al 26 de marzo en el marco de Alimentaria + Hostelco, en Barcelona. El encuentro se centrará en cómo la inteligencia artificial y los avances tecnológicos pueden mejorar la alimentación en colegios, hospitales y residencias, en un momento marcado por la entrada en vigor del nuevo Real Decreto de alimentación saludable. El congreso, que se integra en el espacio ‘Restauración Colectiva: meeting point’, ofrecerá un programa de conferencias, mesas redondas y ponencias que analizarán la aplicación de la nueva normativa y el papel de la tecnología en la gestión diaria de los servicios de restauración colectiva.

La restauración colectiva en España está viviendo una transformación relevante tras la aprobación del Real Decreto de comedores escolares el 14 de abril de 2025 y la inminente aprobación de un nuevo marco normativo para centros sociosanitarios. Estas regulaciones buscan garantizar una alimentación saludable y nutritiva en hospitales y residencias de mayores. El congreso abordará cómo incorporar estos nuevos requerimientos legales de forma segura y sostenible, con la participación de expertos como Ana López-Santacruz, directora ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), el doctor Antonio Escribano, catedrático de Nutrición de la UCAM, y Roser Martí-Cid, presidenta del Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (Codinucat).

Uno de los ejes principales del CRC 2026 será la transformación digital del sector, impulsada por soluciones de inteligencia artificial y visión artificial. Santi Sánchez, CEO de Etailers AI, ofrecerá una ponencia sobre cómo el uso de datos y modelos predictivos permite anticipar preferencias, personalizar la oferta alimentaria y optimizar la comunicación del servicio, con aplicaciones directas en la gestión de hospitales y residencias. Proppos, empresa especializada en tecnología para colectividades, presentará herramientas para automatizar procesos críticos, como sistemas de control automático del emplatado hospitalario, que reducen errores y mejoran la trazabilidad, así como soluciones para monitorizar la ingesta real de los pacientes y cuantificar el desperdicio alimentario. Estas tecnologías ya se han implantado en centros como el Hospital Universitari Germans Trias i Pujol y el Hospital de Palamós.

El martes 24 de marzo, el RC InnovationForum reunirá a empresas y expertos para analizar soluciones tecnológicas orientadas a transformar el sector. La sesión incluirá casos reales relacionados con la eficiencia operativa, la gestión de equipos y menús, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad. Participarán compañías tecnológicas y proveedores especializados como SEIDOR, FSMax, MAPAL, Oreka, Serunion y NOVA.

El programa del congreso también incluirá mesas redondas y demostraciones culinarias centradas en la alimentación en escuelas, hospitales y residencias de mayores. Se tratarán temas como la gestión del desperdicio alimentario, el papel de la proteína en la dieta clínica y la alimentación adaptada a la disfagia, una condición que afecta a un alto porcentaje de personas mayores ingresadas. Además, se analizará cómo transformar el momento de la comida en una experiencia más personalizada.

La alimentación en los comedores escolares tendrá un papel relevante, con varias mesas redondas y una demostración culinaria que abordarán los principales retos del sector: adaptación normativa, sostenibilidad económica, calidad nutricional y función educativa del comedor. En colaboración con la ACELLEC, el congreso analizará el futuro del modelo de restauración educativa y reivindicará el comedor escolar como herramienta estratégica de salud pública y espacio educativo.

El área expositiva ‘Restauración Colectiva: meeting point’ ha alcanzado el 100% de ocupación semanas antes de la celebración del evento. En este espacio estarán presentes proveedores 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. El evento cuenta con el patrocinio de Rational AG, Danone y Gourmet Eco Foods, y el respaldo de operadores como Serunion y Ecomenja.

El acceso al congreso no requiere inscripción previa, ya que basta con la entrada general a la feria para acceder a la zona de colectividades, ubicada en el Acceso Noreste de Fira de Barcelona, en L’Hospitalet de Llobregat.