vinetur

El VII Congreso de Restauración Colectiva reunirá en Hostelco a expertos en alimentación de hospitales, residencias y colegios

El evento analizará el impacto de la nueva normativa y la inteligencia artificial en los menús de colectividades

martes 17 de marzo de 2026



El VII Congreso de Restauración Colectiva (CRC 2026) se celebrará del 23 al 26 de marzo en el espacio 'Restauración Colectiva: meeting point', dentro de Alimentaria + Hostelco, en el Pabellón 4 de Fira Gran Via, Barcelona. El encuentro reunirá a profesionales de la nutrición, la sanidad y la restauración para debatir sobre el futuro de la alimentación en hospitales, residencias y comedores escolares, en un momento marcado por la entrada en vigor de nuevas normativas y la incorporación de tecnologías como la inteligencia artificial.

El congreso abordará cómo la nueva regulación busca garantizar menús más saludables y equilibrados, así como el papel de la digitalización en la planificación y gestión de los servicios de restauración colectiva. Dietistas-nutricionistas, gestores de servicios, expertos en calidad alimentaria y responsables de restauración analizarán los principales cambios que afronta el sector, desde la mejora de la calidad nutricional hasta la reducción del desperdicio alimentario.

Uno de los ejes principales de esta edición será la transformación digital, con especial atención a las soluciones basadas en inteligencia artificial y visión artificial. Estas tecnologías ya se están aplicando en hospitales y residencias para anticipar preferencias, personalizar la oferta alimentaria y optimizar la comunicación con los usuarios. Santi Sánchez, CEO de Etailers AI, ofrecerá una ponencia sobre el uso de datos y modelos predictivos en la restauración colectiva. Además, la empresa Proppos presentará herramientas para automatizar procesos como el control del emplatado hospitalario, la reducción de errores en la distribución de comidas y la monitorización de la ingesta real de los pacientes, tecnologías que ya funcionan en centros como el Hospital Universitari Germans Trias i Pujol y el Hospital de Palamós.

El 24 de marzo, el RC InnovationForum reunirá a empresas y expertos para analizar soluciones tecnológicas orientadas a la eficiencia operativa, la gestión de equipos y menús, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad. Participarán compañías como SEIDOR, FSMax, MAPAL, Oreka, Serunion y NOVA, que mostrarán casos reales de aplicación en el sector.

El programa del CRC 2026 incluye mesas redondas y demostraciones culinarias centradas en los principales desafíos de la restauración colectiva. El lunes 23, en colaboración con Inforesidencias, se tratarán temas como el control del desperdicio alimentario en residencias, la importancia de la proteína en la dieta clínica, la adaptación de menús para pacientes con disfagia y la necesidad de convertir la alimentación en una elección para las personas mayores. También se analizará la incorporación de los nuevos requerimientos legales en centros asistenciales, con la participación de figuras como Ana López-Santacruz, directora ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), y Roser Martí-Cid, presidenta del Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya (Codinucat).

El martes 24, con la colaboración de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria (AEHH), el congreso acogerá dos mesas redondas sobre los grandes retos de la alimentación en el entorno sanitario y una demostración culinaria especializada. Participarán responsables de servicios de alimentación de hospitales como el Universitario Virgen del Rocío, la G.A.I. de Albacete y el Germans Trias i Pujol, en una mesa moderada por el presidente de la AEHH, Miguel Ángel Herrera. Además, se debatirá el papel de la proteína animal en los menús clínicos, con la intervención de dietistas-nutricionistas y el endocrinólogo Antonio Escribano.

La alimentación en los comedores escolares también tendrá un papel relevante, con mesas redondas y una demostración culinaria que abordarán la adaptación normativa, la sostenibilidad económica, la calidad nutricional y la función educativa del comedor. En colaboración con la ACELLEC, se analizará el futuro del modelo de restauración educativa, reivindicando el comedor escolar como herramienta de salud pública y espacio clave para fomentar hábitos alimentarios saludables desde la infancia.

El área expositiva 'Restauración Colectiva: meeting point' ha alcanzado el 100% de ocupación semanas antes del evento, lo que confirma el interés del sector. Estarán presentes marcas proveedoras 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, Ecomenja, Campos Estela, Serhs Food (Eudec), Novell,

García de Pou y Estrella Damm.

El acceso al congreso es libre para los asistentes a la feria, sin necesidad de inscripción previa. El programa completo está disponible en la web de Restauración Colectiva.