

Tomorrow Tastes Mediterranean

RESTAURACIÓN COLECTIVA:
¿CÓMO CREAR UN MODELO ALIMENTARIO
MÁS SOSTENIBLE Y SALUDABLE?

Gastronomic Forum Barcelona, Forum Lab
Lunes, 3 de noviembre de 2025



TORRIBERA MEDITERRANEAN CENTER



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



Culinary Institute
of America



CAPTAIN VASSILIS & CARMEN
CONSTANTAKOPOULOS
FOUNDATION

GASTRONOMIC
FORUM · BARCELONA

PROGRAMA

10.30

INAUGURACIÓN

Ponente:

Santi Mas de Xaxàs Faus,
Codirector Ejecutivo, Torribera Mediterranean Center

Presentación del TMC + Presentación del programa del día



10.35

RESTAURACIÓN COLECTIVA: EL GIGANTE INVISIBLE DE LA GASTRONOMÍA

¿Qué queremos decir cuando hablamos de restauración colectiva? ¿Qué impacto -económico y social- tiene este sector? Oportunidades y retos. Presentación del barómetro de la sostenibilidad Barcelona Culinary Hub.

Moderador

Ponente

Àngels Roca, Presidenta, Asociación Catalana de
Empresas de Ocio, Educación y Cultura (Acellec)



Ponente

Cristina Tomás Pérez,
Directora Académica,
Barcelona Culinary Hub



Juli Carulla,
Coordinador y Profesor
del Ciclo Formativo de
Grado Medio en Cocina
y Gastronomía, Barcelona
Culinary Hub





11.20

LEGISLAR EL CAMBIO: HACIA UNA RESTAURACIÓN COLECTIVA MÁS SALUDABLE, SOSTENIBLE Y ACCESIBLE

¿Cuáles son las normas y leyes que rigen la Restauración Colectiva tanto en España como en Cataluña? Explicación marco normativo que afecta colectividades: Ley Desperdicio Alimentario, Decreto-Ley Comedores Escolares, Estrategia Nacional Alimentación de España, Estrategia alimentaria de Cataluña 2025-28. ¿Qué impacto tienen en el sector? ¿Retos y posibles mejoras en el marco normativo y en el sector?

Moderador
Ponente

Mónica Navarro, Estratega y Asesora de Comunicación
Sobre Sostenibilidad - Blue Planet Advocate, CEO,
Delicious & Sons



Ponentes

José Miguel Herrero,
Director General
de Alimentación,
Ministerio de Agricultura,
Pesca y Alimentación



Joan Gòdia,
Director General de Empresas
Agroalimentarias, Calidad y
Gastronomía, Departament
d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca i Alimentació,
Generalitat de Catalunya



Xavier Montagut,
Presidente, Xarxa de Consum
Solidari



Tatiana Pérez de Acha,
Directora de Fidelización
y RSC, Serunion



12.15

DE LA TEORÍA A LA PRÁCTICA: CASOS DE ÉXITO EN COCINAS COLECTIVAS SOSTENIBLES Y SALUDABLES

Caso de éxito centrado en el consumo de pescado en los colegios y hospitales.

Moderador
Ponente

Francisco Pérez Cano, Director;
Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad
Alimentaria (INSA) de la Universitat de Barcelona





Ponentes

Nico Bobadilla,
CEO,
Associació Dinàmic



Teresa Guillaumes,
Directora y Presidenta,
Escola del Mar



Xandra Luque,
Chef, Dietista, Jefa de
Cocina, Clínica Universidad
de Navarra



13.15

FORMACIÓN CULINARIA E INVESTIGACIÓN EN LA RESTAURACIÓN COLECTIVA

¿Cómo se forman los equipos en la restauración colectiva? ¿Quién forma al formador? ¿Qué papel juegan las escuelas y universidades de cocina? ¿Qué investigaciones se están llevando a cabo para avanzar hacia unas operaciones más sostenibles y menús más saludables?

Moderador

Ponente

Santi Mas de Xaxàs Faus, Codirector Ejecutivo,
Torribera Mediterranean Center



Ponentes

Ramón Saltó,
Director Culinario,
Compass España



Concepción Manrique Alonso
Directora del Área de
Gastronomía y Nutrición,
Clínica Universidad
de Navarra



Macarena Sánchez del Águila
Secretaria General,
Almazaras Federadas
de España



Marina Pérez-Llorca,
Investigadora, Instituto de
Investigación en Nutrición
y Seguridad Alimentaria de
la Universitat de Barcelona
(INSA)



David Kamen,
(participación online)
Director Relación con
los Clientes, CIA Consulting,
Culinary Institute of America





14.20

COMPROMISO COLECTIVO: ALIANZAS PARA CREAR UNA RESTAURACIÓN COLECTIVA MÁS SOSTENIBLE Y SALUDABLE

La transformación en la restauración colectiva no puede depender solamente de uno de los sectores de trabajo, se tiene que orquestar de manera conjunta y requiere de la colaboración de todos los actores. Desde la investigación científica, a las políticas públicas, pasando por los cocineros, las empresas privadas y la formación.

Ponente

Teresa Aledo,

Licenciada en Bellas Artes por la Universidad Politécnica de Valencia, especializada en Infografía y Visualización de Datos.

Presentación del dibujo gráfico a cargo de Teresa Aledo recogiendo los aprendizajes de la jornada



14.35

FIN DEL PROGRAMA

Premium Gold

Gold

Colaborador



ACEITES DE OLIVA
DE ESPAÑA



Generalitat de Catalunya

