

Seminario Taller: LAS ALTAS PRESIONES COMO TÉCNICA EN COCINA



**Clúster
Alimentari**
BARCELONA



mercabarna



Asociación para el fomento
del I+D+I en la Hostelería

El próximo 31 de marzo, Barcelona será la sede de un seminario dirigido a directores de producción, cocinas centrales, calidad e I+D+I de empresas de restauración y empresas asociadas al Cluster Alimentari Barcelona y a ANTA, interesados en conocer las ventajas de la aplicación de las altas presiones a los productos que se elaboran en sus centros de producción.

Como se sabe, esta tecnología (tratamiento no térmico, que consiste en sumergir en agua alimentos envasados, la cual se presuriza, hasta 6.000 bar, de forma que en el interior del alimento se eliminan los patógenos y microbios existentes) posee innumerables ventajas, por ejemplo, en los platos de V gama, ya que coadyuva a mantener la idónea organolepsia, alargar la vida útil y sobre todo, a incrementar la garantía de seguridad alimentaria en su consumo.

PROGRAMA

**31
de marzo
2016**

10,00 h.

Acreditación de participantes y entrega de documentación.

10,20 h.

Apertura a cargo de Ramón Just, Director de Apaprocessing.

10,30 h.

Sesión teórica: "Tecnología de Altas Presiones: Cómo conservar los alimentos sin alterar su calidad sensorial"

- Helena Nunes, Responsable de Aplicaciones y Calidad de Apaprocessing.
- Francesc González, Director de TCT y directivo de ANTA.

11.30h.

Coloquio-Café por cortesía del Cluster Alimentari de Barcelona.

12.00h.

Sesión práctica: Visita técnica* a las instalaciones de Apaprocessing

13.00h.

Clausura de la Jornada.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

La Asistencia es gratuita, pero es necesario inscribirse previamente enviando mail a gestion@anta-asoc.org

La jornada está dirigida a responsables de producción de cocinas centrales, jefes de Calidad y de I+D+I de empresas de hostelería, prioritariamente, por lo que, dado que las plazas son limitadas, éstas se adjudicarán por riguroso orden de recepción de e-mail.

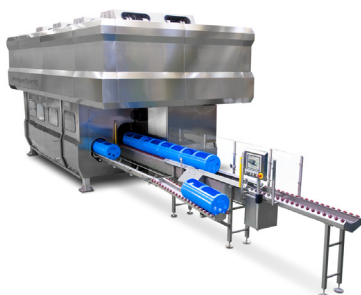
LUGAR DE CELEBRACIÓN:

Instalaciones de Apaprocessing
P.I. Zona Franca
Parc BZ - Calle 28 - nº 62
08040 Barcelona

Con el patrocinio y colaboración de:



APAPROCESSING
HIGH PRESSURE · BEST FOOD



(*) Las empresas elaboradoras que lo deseen podrán optar por realizar una prueba con sus propios platos, en fecha posterior a la realización de la jornada.



Agendar fecha!

CONVENCION
de Directores
DE COCINAS
CENTRALES
y Chefs corporativos

Madrid
12 de abril de 2016

inscríbese en
gestion@anta-asoc.org
plazas limitadas