



CONVENCION
de Directores
DE COCINAS
CENTRALES
y Chefs corporativos

Organizado por



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

Partners



ACERCAMOS
INNOVACIONES
DEL NORTE DE
EUROPA

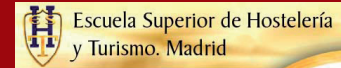


Madrid

12 de abril de 2016

Escuela Superior de
Hostelería y Turismo

Avda. Puerta del Ángel, 5
28011 Madrid
(metro L10 Lago)



PROGRAMA

9,15 - 9,30 h.

Acreditación de participantes.

9,30 h.

Apertura a cargo de Javier Rodríguez, Presidente de ANTA:

"Homenaje a cocinas centrales pioneras del desarrollo de la V gama en los años 90".

Intervienen:

- Carlos Hernández Alcalá
- Juan Salado
- Norberto Navarro (Foodtopia 1800w)
- Fernando Abadía (Ilpra Systems)

10,15 h.

Sesión I:

"Tecnología de Altas Presiones: cómo conservar los alimentos sin alterar su calidad sensorial".

A cargo de:

Francesc González, Gerente de TCT y vocal de la Junta Directiva de ANTA.

10,55 h.

Coloquio.

11,00 h.

Pausa. Café.

11,20 h.

Sesión II:

"Nuevos desarrollos en pasteurización dentro del envase. Evolución de la tecnología Micvac: desde los hornos microondas a los hornos de restauración para llegar a los hornos de vacío".

A cargo de:

- Martin Gustavsson, Ingeniero Químico - Director Técnico de Comercial 258.
- Núria Robert, Directora Comercial de Comercial 258.

12,50 h.

Coloquio.

13,00 h.

Sesión III:

Entrega de los premios: InnovANTA (6ª edición) y EXCEL45 (4ª edición)

14,00 h.

Clausura de la Jornada.

**PREMIOS
INNOVANTA**



Salycop

Tecal. Universitat de Lleida

Prezo

Comedor Saludable

Serunion

Aramark

miplato Grupo Bodegas Mezquita