

PROGRAMA DE SEMINARIOS

Centro de Eventos Gastronómicos (Madrid)

2º semestre de 2009

BANQUETES

Argumentos:	Tecnología para estandarizar procesos La seguridad alimentaria y la tecnología en la cocina El proyecto a la base de un proceso
Dedicado a:	Cadenas hoteleras y Catering, Jefes de Compras y técnicos
Duración:	3 horas, de 11 a 14 h.

VACÍO Y PASTEURIZACIÓN

Argumentos:	Vacío Seguridad alimentaria Organización Ahorros
<i>en colaboración con</i> Nutri Pack	
Dedicado a:	Catering, Industrias alimentarias y Cocinas Centrales
Duración:	3 horas, de 9 a 12 h. de 15 a 18 h.

15 de septiembre

22 de septiembre

6 de octubre

20 de octubre

3 de noviembre

17 de noviembre

1 de diciembre

9 de diciembre

Para asistir, contactar con Merche López

Tel. 91 748 23 14
e-mail: merche.lopez-perez@electrolux.es

Thinking of you
Electrolux

