

Ficha de Inscripción

Nombre

Apellidos

D.N.I.

Dirección

Localidad

C.P.

Teléfono

Correo electrónico

Profesión

Empresa

Actividad

Se ruega cumplimentar esta inscripción y pagar el curso antes del comienzo del mismo.

Para confirmación de asistencia debe comunicarlo a:

Fundación Tecnova

Tlf: + 34 950 29 08 22

Email: comunicacion@fundaciontecnova.com

Nota: El arriba firmante autoriza a Fundación Tecnova para la utilización de los datos que figuran en este formulario, con las condiciones y limitaciones impuestas por la ley Orgánica de Protección de datos de carácter personal y los Decretos que la desarrollan.

Organiza



Patrocina



Colabora



**En Laboratorio de Innovación
Gastronómica de TECNOVA**



EL TOMATE RAF, UN PRODUCTO GOURMET PARA "LA COCINA EN CASA"



**ALMERÍA
5 DE MARZO DE 2014**

**Sede CT Tecnova.
Parque Tecnológico de Almería.
Avda. de la Innovación, 23.
El Alquíán. Almería.**

Objetivo:

El objetivo del curso es conocer las cualidades del verdadero y auténtico tomate RAF así como ponerlo en valor a través de nuevos formatos para cocinar el tomate RAF producido en la huerta almeriense.

Dirigido a:

Cualquier persona interesada en profundizar sus conocimientos culinarios a través de la investigación gastronómica.

Fecha y lugar:

Miércoles 5/03/2014 en las instalaciones de CT Tecnova en el Parque Tecnológico de Almería. Avda. de la Innovación, 23. El Alquián. Almería.

Más información de interés:

Horario del curso:

5/03/2014: 17:00 h a 20:00 h.

Plazas limitadas: Máximo 30 alumnos.

Precio: 15 € (incluida degustación).

Descuentos:

- **20% si eres socio de Tecnova o ACRIA.**
- **20% si has participado en nuestro panel de consumidores (catas).**

Descuentos no acumulables.

Programa del curso

17:00 h.—17:30 h. Puesta en valor del Tomate RAF. Cómo diferenciar el auténtico RAF.

Andrés Pérez. Técnico de Promoción y Desarrollo en Clause Spain.

17:30 h. 18:00 h. Producción y comercialización del RAF de calidad. Dónde y cómo encontrarlo.

Juan Antonio Plaza. Director de producción de CASI.

18:00 h. 18:10 h. Breve descanso.

18:10 h. — 20:00 h. Taller práctico y degustación. **José Torrente.** Presidente de Acria y chef.

Chef: José Torrente. Chef del Restaurante del Hotel Catedral, profesor de la Escuela de Hostelería del IES Almeraya de Almería y presidente de ACRIA. Es experto en productos de la gastronomía almeriense, técnicas de restauración y en nuevas tendencias y formatos culinarios.



Dirección y coordinación

FUNDACIÓN TECNOVA:

es el Centro Tecnológico de **tecnova** la Industria Auxiliar Agrícola, CENTRO TECNOLÓGICO conformada por 126 empresas del sector, cuyo fin es la promoción, formación, I+D+i e internacionalización del sector agroindustrial y de la postcosecha.

♦ www.fundaciontecnova.com

ACRIA: es una asociación de cocineros y reposteros de Almería, cuyo fin es promover y difundir actividades orientadas a la puesta en valor del conocimiento, formación y desarrollo de la gastronomía andaluza. **www.acria.es**



SEMILLAS CLAUSE: Es una empresa dedicada a la producción, y comercialización de semillas de alto valor, como es el caso del tomate RAF, producido en la huerta almeriense. Es una multinacional francesa de más de dos siglos de experiencia.



CASI: Cooperativa almeriense especialista en tomate, es una de las organizaciones que apuestan por la producción y comercialización del tomate RAF. **www.casi.es/**

