

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


CENTRO TECNOLÓGICO

Y

**Laboratorio de Innovación
Gastronómica de TECNOVA**



POSTRES DE VANGUARDIA.

FUSIÓN TROPICAL Y MEDITERRÁNEA



ALMERÍA

11 DE JUNIO DE 2014

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

Objetivo:

El objetivo del curso es trabajar nuevos formatos culinarios con frutas tropicales y mediterráneas, a través de presentaciones novedosas, potenciando los valores gastronómicos, nutricionales y saludables de las frutas.

Dirigido a:

Cualquier persona con interés en innovar en la cocina, a través de platos creativos y de interés gastronómico.

Fecha y lugar:

Miércoles, 11/6/2014 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 :

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.**

Descuentos no acumulables.

Programa del curso

17:00 h. — 17:30 h. Descripción gastronómica de las frutas tropicales y de la Cuenca mediterránea.

17:30 h. — 20:00 h. Desarrollo creativo de los platos. Consejos y trucos para comprar, cocinar y conservar las frutas. Degustación de los platos elaborados.

Formador: Josué Rodríguez. Chef del Restaurante Garum, en Adra, donde presenta una cocina tradicional con toques creativos, de gran calidad y con excelentes productos.

Se formó en la Escuela de Hostelería de Almería, y es asesor gastronómico de empresas del sector hortofrutícola.



Dirección y coordinación

FUNDACIÓN TECNOVA: es  el Centro Tecnológico de la Industria Auxiliar Agrícola, conformada por más de 125 empresas del sector, cuyo fin es la promoción, formación, I+D+i e internacionalización del sector agroindustrial y de postcosecha.

♦ www.fundaciontecnova.com

ACRIA: es una asociación de cocineros y reposteros de Almería, con el fin de promocionar y difundir actividades orientadas a la puesta en valor del conocimiento, formación y desarrollo de la gastronomía andaluza.



♦ www.acria.es

Próximos cursos:

Reserva tu plaza para:



- * **Septiembre:** *Elaboración de productos artesanos. Pan casero.*
- * **Noviembre:** *Innovación en las cenas navideñas.*
- * **Diciembre:** *Sorprende a los tuyos con la mejor mesa de fiesta para Navidad.*