

## 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](mailto: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

  
ASOCIACIÓN DE COCINEROS-REPOSTEROS  
"INDALO" DE ALMERÍA

**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 Alquían. 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](http://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](http://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.*