

PROGRAMA FITUR 2016

Viernes, 22 de Enero

Escuela Superior de Hostelería y Turismo

12,00 h. Taller: “La cocina del Mar”. Por Sergio Fernández Guerrero.

14,00 h. Almuerzo de trabajo

15,30 h. Conferencia: “La Restauración como nexo de unión entre los alimentos y los consumidores”. Ponentes: D^a. Pilar Plans, autora del libro “Somos lo que Comemos” y D. Ismael Díaz Yubero.

- ✓ Higiene alimentaria
- ✓ Productos a emplear
- ✓ Bases de la cocina
- ✓ Conocimiento del mercado e innovación

16,30 h. FITUR Asamblea General

- ✓ Memoria económica balance 2015. Presentación y aprobación del Balance económico anual.
- ✓ Memoria de Actividades ejercicio 2015
- ✓ Presentación y aprobación, si procede, del Presupuesto económico 2016.
- ✓ Presentación de programación de actividades 2016.

Teatro Tarambana

(Transporte en autocar. Salida desde la Escuela a las 19,00 h)

19,45 h. Obra: “Bienvenido Sr. De La Fua”

Restaurante Eiffel

21,30 h. Cena de Tapas

(Transporte en autocar hasta la Escuela)



Jueves, 21 de Enero

Escuela Superior de Hostelería y Turismo

20,30 h. Cena de Apertura del Congreso

Como cada año, comenzaremos con nuestra tradicional Cena de Hermandad entre nuestros Antiguos Alumnos.

Sábado, 23 de Enero

Hotel Rafael Atocha

11,00 h. Coffee break de bienvenida.

11,30 h. Conferencia sobre la miel. “El dulce saludable”.

12,30 h. La miel en la Cocina y la Pastelería. Por Araceli Conty y Juan Carlos Carretero.

13,30 h. Cóctel de bienvenida.

14,00 h. Almuerzo y Clausura del Congreso.

(Cóctel de bienvenida y Almuerzo en los salones del Hotel Rafael Atocha)

Entrega de los Premios Anuales 2016 “Julián Luna”

A la Formación: D. José Angel Sierra García

A los Valores Humanos: D^a. Victoria Tejedor Sanz

Despedida y clausura del congreso



¡El año que viene más y mejor!

NOS VEMOS PRONTO...