

# **XLVII CONGRESO NACIONAL DE ANTIGUOS ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERIA Y DE TURISMO**

Madrid del 23 al 25 de Enero de 2014

XLVII CONGRESO NACIONAL DE ANTIGUOS ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERIA Y DE TURISMO

## **Jueves, 23 de Enero**

*Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Madrid.*

### **20,30 h. Cena de Apertura del Congreso**

*Cena de hermandad entre antiguos alumnos  
Homenaje a los profesores de la E.S.H.y T.:*

*D. Antonio Cereceda García y D. Juan Pablo Humanes Carrasco*

## **Viernes, 24 de Enero**

*Recinto Ferial Juan Carlos I. Pabellón de Convenciones Norte Sala N 112*

### **10,30 h. Asamblea General Anual de Asociados**

- *Memoria económica 2013. Presentación y aprobación si procede, del Balance económico anual.*
- *Memoria de Actividades ejercicio 2013*
- *Elecciones a la Presidencia. Proclamación de Presidente y Junta Directiva.*
- *Presentación y aprobación si procede, del Presupuesto económico 2014*
- *Presentación de programación de actividades 2014.*

### **12,30 h. Descanso**

### **13,00 h. CONFERENCIA**

**MODELOS DE NEGOCIO TURÍSTICO DE ÉXITO EN TIEMPOS DE CRISIS.**

### **14,30 h. Visita libre a la feria FITUR**

*Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Madrid*

### **17,00 h. TALLER DE COCINA**

**ARQUITECTURA CULINARIA**      *Por María Navascués*

- *La fusión de la arquitectura y la cocina.*
- *Construcción en dulce.*
- *Jugar con las texturas, los sabores y su presentación.*

## **Sábado, 25 de Enero**

*Hotel Rafael Atocha*

- **10,00 h. TALLER DE COCTELERIA:**

**COCTELERIA DE AUTOR: “El Arte de mezclar”**

- **Nuevos conceptos en Coctelería.**
- **Recursos insospechados de nuevas mezclas.**

**11,30 h. Descanso y coffee – break.**

**12,00 h. MESA REDONDA Y DEBATE**

**“Mamá quiero ser Cocinero”**

**Intervienen:**

**Sergio Fernández Guerrero (Miembro de la Selección Española de Cocina, Colabora con Top Chef y otros programas de Televisión)**

**Sergio Fernández Luque (Las mañanas de la 1)**

**Juan Pozuelo ( Director de Raza Nostra. Miembro de la selección Española de Cocina. Colabora con diversas productoras de Tv)**

**Iñaki Camba (Cocinero. Director y propietario del restaurante Arce de Madrid)**

**Antonio Morales Martínez (Director de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid)**

**Miguel Ángel Pérez (Director del Hotel-Escuela de la Comunidad de Madrid)**

**Modera y presenta: Carlos Valero (Antiguo Alumno. T.E.A.T.)**

**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 2014 “Julián Luna”:**

**A la Formación: A favor de D. Antonio Morales Martínez.**

**A los Valores Humanos: A favor de D. José Caballero Buenache.**

**Clausura del Congreso**

#### INSCRIPCIONES

**i En la Secretaría de la Asociación**

**Desde el 26-12 -2013 al 07-01 -2014 al Telf.:637 037 359 (De 10 a 14 horas)**

**Desde el 08 -01 -2014 Telf.: 91/464 93 09 y 526 39 09. (10 a 14 y 16 a 18,30 h)**

**i Para participar en cualquiera de las actividades es rigurosamente necesario reservar previamente la participación o asistencia en las mismas, tanto conferencias y talleres, como Cena / Almuerzo. LA RESERVA DE INSCRIPCION EN UNA ACTIVIDAD POR PARTE DE UN ASOCIADO/A, LE OBLIGA A SU ASISTENCIA A LA MISMA, O EN SU DEFECTO A COMUNICAR PREVIAMENTE SU NO ASISTENCIA. EN CASO CONTRARIO LA JUNTA DIRECTIVA SE RESERVA EL DERECHO DE NO ACEPTAR FUTURAS INSCRIPCIONES A LA PERSONA QUE INCUMPLA ESTA NORMA.**

**i Fecha límite de reservas e inscripciones:**

**20 de Enero de 2014**

#### ASISTENCIA GRATUITA

**i ASAMBLEA GENERAL ANUAL**

**i CONFERENCIA EN IFEMA sobre NEGOCIOS DE ÉXITO EN TIEMPOS DE CRISIS.**

**i VISITA A FITUR (Pases limitados y adjudicados por riguroso orden de reserva e inscripción)**

**i TALLER DE COCINA “ ARQUITECTURA CULINARIA”**

**i TALLER DE COCTELERÍA “ COCTELERÍA DE AUTOR”**

**i MESA REDONDA Y DEBATE. “Mamá quiero ser Cocinero”**

#### PRECIOS de CENA Y ALMUERZO

**i-CENA DE FITUR EN LA ESCUELA**

**(Apertura del Congreso)**

**Asociados/as..... 35 euros.**

**No Asociados/as..... 40 euros.**

**i..ALMUERZO DE CLAUSURA HOTEL RAFAEL ATOCHA**

**Asociados/as..... 55 euros.**

**No Asociados/as..... 65 euros.**

***i BONO ESPECIAL (1)***

***Cena + Almuerzo..... 80 euros.***

1. ***(Solo asociados/as y retirando los pases en la Secretaría antes del día 20 de Enero)***

**INFORMACION UTIL**

***i PABELLON DE CONVENCIONES NORTE DEL RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I  
(Puerta de acceso Norte)***

***i ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERIA Y TURISMO DE MADRID (Paseo de La Puerta  
del Ángel nº 5. Casa de Campo. Madrid) Metro: Línea 10. Estación Lago.***

***i HOTEL RAFAEL ATOCHA – (C/ Méndez Alvaro, 30)***