

PROGRAMA DE SEMINARIOS

Centro de Eventos Gastronómicos (Madrid)

1^{er} trimestre de 2010

VACÍO Y PASTEURIZACIÓN

Argumentos: Vacío
Seguridad alimentaria
Organización
Ahorros

en colaboración con **Nutri Pack**

Dedicado a: Catering,
Industrias alimentarias y
Cocinas Centrales

Duración: 3 horas, de 10 a 13 h.
de 15 a 18 h.

BANQUETES

Argumentos: Tecnología para
estandarizar procesos
La seguridad alimentaria y
la tecnología en la cocina
El proyecto a la base
de un proceso

Dedicado a: Cadenas hoteleras y
Catering, Jefes de
Compras y técnicos

Duración: 3 horas, de 11 a 14 h.

13 de enero

26 de enero

10 de febrero

23 de febrero

Para asistir, contactar con Merche López

Tel. 91 748 23 14

e-mail: merche.lopez-perez@electrolux.es

Thinking of you
Electrolux

