

	9 de febrero, lunes		10 de febrero, martes		11 de febrero, miércoles
9:30	Entrega de material	9:30	Las infinitas posibilidades de la temporada y el mercado Javier Díaz Restaurante “Alhambra”	9:30	Experiencia y saber hacer: ensaladas y aliños Martín Iturri Restaurante “La mar salada”
9:40	Carmen Guitart				
9:50	Presentación del curso Fina Ferrando				
10:15	Conferencia Importancia de las verduras y frutas en la dieta Itziar Zazpe Universidad de Navarra	11:45	Taller Verduras congeladas Rendimiento-Ahorro Grupo FINDUS Diego Sáenz (asesor culinario)	11:15	Nuevo Programa web “777: Menús inteligentes” Lourdes Illescas
11:30	Taller estudio comparativo 5 empresas congeladoras ¿Cuál elegir? Fina Ferrando				
13:30	Salida	13:30	Salida	13:30	Salida
16:00	Técnicas básicas aplicadas a las verduras frescas Covadonga de la Rica Restaurante “Maitia” Madrid	16:00	¿Cómo mejorar las verduras congeladas? Maite Montes Comidas preparadas delicatessen	16:15	Verduras frescas, buenas recetas, buenos resultados Julio Flames Restaurante “La Nuez”
19:00	Salida	19:00		Salida	