

# II Jornadas sobre la Cocina de la Barqueta

## PROGRAMA

- 9.00-9.30. Acreditación de participantes y entrega de documentación.
- 9.30. Apertura de las Jornadas.  
D<sup>a</sup>. Margarita Arderiu, Presidente de ANTA.  
D. José L. Fernández Noriega, Director General de FEHR. Federación Española de Hostelería.
- 9.45. **Sesión I**  
**Aplicaciones tecnológicas en la elaboración de comidas: "Estado del arte".**  
D. Tony Botella, Consultor.  
Coloquio moderado por:  
D<sup>a</sup>. Concepció Agustí, Directora Técnica de Moncho's.
- 10.30. Pausa café:  
**Presentación del proyecto "Línea fría en Acción" que se presenta en Horeq 2003 y en INNOVAHOSTEL.**
- 11.00. **Sesión II**  
**Herramientas informáticas para la gestión de procesos en cocinas centrales.**  
Introducción: D. Emilio Pascual, Consultor BFS Business on Food Service.  
Panel de expertos:
  - Mantenimiento: D. Jesús Torres, Director de SEGMAN.
  - Logística y distribución: D. Alex Conesa, Director Técnico de 1ST Tecnosistema.
  - Seguridad Alimentaria: D. Joaquin López-Díaz, Dpto. Técnico de Electrolux-Zanussi.
- 12.15. Coloquio
- 12.30. **Sesión III**  
**Importancia de la correcta retermalización de platos preparados.**  
Introducción: D. Angel Sancho, Director de Merko.
  - Buenas prácticas en la retermalización de comidas:  
D. Francisco Reina, Jefe de producción de la cocina central del hospital Gregorio Marañón de Madrid.
  - La retermalización en el clima ideal: D. Esteban Kutzwor, Chef asesor Rational Ibérica.
- 13.15. Coloquio
- 13.30. **Sesión IV**  
**Mise en Place y emplato de elaborados de cocinas centrales**  
Introducción: D. Miguel Nava, Director Fundación Fidhos  
Panel de expertos:
  - D. Tony Botella, Consultor.
  - D<sup>a</sup>. Concepció Agustí, Directora Técnica de Moncho's.
  - D. Fernando Arribas, Jefe de estudios EUH Fundación Fidhos.
- 13.45. Coloquio
- 14.00. Almuerzo degustación: Menú seleccionado a partir de los platos de las empresas patrocinadoras, tras la mise en place realizada por los expertos de la sesión IV.
- 16.00. **Sesión V**  
Introducción: D. Patrick Berguignat, Director General de Nutripack Ibérica.  
**Como vender productos de cuarta y quinta gama a la restauración moderna**
  - Consideraciones de marketing:  
D. Mario Cañizal, Gerente de la Asociación de Cadenas de Restauración Moderna (FEHRCAREM).
  - Creación de un label colectivo: La solución a la garantía de calidad y seguridad alimentaria:  
D. Antonio Solanilla, Director de CMSV.
  - Principales requisitos de las empresas de hostelería:  
D. José A. de Vicente, Gerente de la Central de Compras y Servicios de Hostelería (Central Horeca).  
D. José M<sup>a</sup> Ferraz, Chef supervisor de cocinas de Restauradora de Mesones.  
D. José I. Garzón, División Food Service de La Astorgana.
- 17.30 Coloquio
- Clausura