

# PROGRAMACIÓN

## LA NEO-RESTAURACIÓN EN LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA

6  
MAYO

### INTRODUCCIÓN

Se realizarán diferentes ponencias sobre aspectos transversales como la normativa higiénico sanitaria, los tipos de envases, los gases en el envasado de alimentos y tipos de alimentos quinta gama.

7  
MAYO

### CONTEXTUALIZACIÓN EN LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA

Exposición sobre la introducción de este tipo de gastronomía en las clases y formación sobre el diseño de menús para colectividades y la conservación de alimentos.

8  
MAYO

### APLICACIÓN DE LA NEO-RESTAURACIÓN EN LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA

Profesorado del centro hará talleres sobre la incorporación de nuevas formas de elaborar en las clases de cocina.

9  
MAYO

### CASOS DE ÉXITO EN LA NEO-RESTAURACIÓN

Se realizará una visita técnica a los talleres y espacios gastronómicos de Inditex, para conocer de cerca un caso de éxito de los nuevos tipos de restauración.

10  
MAYO

### CASOS DE ÉXITO EN LA NEO-RESTAURACIÓN

Se realizará una visita técnica a la empresa Culinaria, especialista en alimentación en quinta gama.

# PROGRAMACIÓN

## LA NEO-RESTAURACIÓN EN LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA

6  
MAYO

### INTRODUCCIÓN

**8:30 – 9:00 Recepción y acreditación de asistentes.**

**9:00 – 10:00 Normativa higiénico sanitaria.**

*Normativa higiénico sanitaria a cumplir por las escuelas de hostelería y por los productos elaborados listos para el consumo. Impartida por José Casqueiro, inspector de sanidad.*

**10:00-11:30 Envasado.**

*Tipos de envases. Materiales. Usos. Impartida por Manuel Rubio, gerente de Rubio Hidalgo S.A.*

**11:30 – 12:00 Pausa – café**

**12:00-13:30 Gases de envasado de alimentos.**

*Normativa. Tipos de gases. Condiciones de envasado. Inconvenientes. Impartida por Manuel Gutiérrez, responsable de Carburos metálicos S.A.*

**13:30 – 14:30 Alimentos quinta gama gourmet.**

*Tipos de alimentos quinta gama. Desarrollo de producto. Impartida por Fernando Pérez responsable de Food Tambre (<https://foodtambre.com/>)*

# PROGRAMACIÓN

LA NEO-RESTAURACIÓN EN LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA

7  
MAYO

## CONTEXTUALIZACIÓN EN LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA

**8:30 – 11:30 Contextualización del método de aprendizaje activo y significativo.**

*Los contextos profesionales asociados a los RA. Contexto profesional nº 4 comida para llevar a domicilio. Espacio de venta: MenuLan y Cover at home. Impartido por Ricardo Fernández, profesor de Cocina y pastelería en el CIFP Carlos Oroza.*

**11:30 – 12:00 Pausa – café**

**12:00-13:30 Diseño de menús en colectividades.**

*Definición de objetivos y aplicación de protocolos. Evaluación de procesos y procedimientos de mejora. Víctor Rodríguez Verdes. Asesor de cocina de colectividades.*

**13:30 – 14:30 Métodos de conservación de alimentos.**

*Métodos de conservación de alimentos. La pasteurización, esterilización y la liofilización. Usos y manejo del autoclave. Usos y manejo del liofilizador. Impartido por Martina Martínez Sabajanes, profesora de Industrias Alimentaria en el CIFP Carlos Oroza.*

# PROGRAMACIÓN

## LA NEO-RESTAURACIÓN EN LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA

8  
MAYO

### APLICACIÓN DE LA NEO-RESTAURACIÓN EN LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA

**8:30 – 11:30 Incorporación de nuevas formas de elaborar en las escuelas de hostelería.**

*Aplicación con enfoque práctico a las actividades de los contextos profesionales asociados a los RA. Impartido por Ricardo Fernández, profesor de Cocina y pastelería en el CIFP Carlos Oroza.*

**11:30 – 12:00 Pausa – café**

**12:00-14:30 Incorporación de nuevas formas de elaborar en las escuelas de hostelería.**

*Introducción. Equipamiento utilizado. Formación específica en máquina de comida preparada, programa informático y hardware. Cata de productos. Impartida por Francisco Rodríguez y Julio García, profesores de cocina y pastelería del CIFP Carlos Oroza.*

# PROGRAMACIÓN

## LA NEO-RESTAURACIÓN EN LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA

**9  
MAYO**

### CASOS DE ÉXITO EN LA NEO-RESTAURACIÓN

**8:30 – 17:30 Visita técnica**

*Se realizará una visita técnica al comedor de Inditex, para conocer de cerca un caso de éxito de los nuevos tipos de restauración.*

**10  
MAYO**

### CASOS DE ÉXITO EN LA NEO-RESTAURACIÓN

**8:30 – 14:30 Visita técnica**

*Se realizará una visita técnica a la empresa Culinaria, especialista en alimentación en quinta gama.*