

TALLER DE COCINA

“las especias. Un mundo de aromas, sabores y colores”

Conoce a fondo las características de las especias. Su empleo en la cocina y la Gastronomía en general.

Sus propiedades, controles de trazabilidad y seguridad alimentaria.

Las especias como recurso innovador y elemento de diseño en la cocina de autor.

Organiza y convoca: ASOCIACIÓN DE ANTIGUOS ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA Y TURISMO con la colaboración del grupo CARMENCITA-JESÚS NAVARRO S.A.

Ponentes:

- **Manu Ballesteros.** Chef y colaborador con la Obra Social La Caixa y Universidad Autónoma de Extremadura en el departamento de Tecnología de los alimentos.
- **James Wayne Moritz.** Chef del grupo CARMENCITA y responsable del departamento de I+D+I.
- **Araceli Conty.** Profesora de Pastelería de la E. S. H. y T.
- **Juan Carlos Carretero.** Profesor de Pastelería de la E.S.H. y T.
- **Tonino Guitián.** Periodista y presentador. Estudioso de la Gastronomía. Ha participado en programas de varias televisiones y radios, entre otros: “Caiga quien Caiga”, “Vamos a Cocinar” y “Un país para comérselo”

Día: 26 de noviembre de 2014

Horario: De 16,30 a 18,30 horas

Lugar: ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERIA Y TURISMO DE MADRID

Inscripción: Gratuita y exclusiva para asociados.

Del 14 al 24 de noviembre (tef.: 91 464 93 09/ 91 526 39 09) Plazas limitadas