

# Jornada de digitalización para el sector turístico

DESTINADO A LOS RESTAURANTES

FORMACIÓN DE 30 HORAS TEÓRICO-PRÁCTICAS

*Equipos más eficientes, su uso, ventajas, ahorro energético con respecto a los equipos actuales, reducción de la huella de carbono usando productos de cercanía (km-0), formación al vacío de baja temperatura y cocina eficiente.*

## Datos de interés

- Número de sesiones: 6
- 18, 19, 20, 25, 26 y 27 de septiembre de 2023
- Horario: 17:00H - 22:00H
- Ubicación: Camino Mayores, 8 (Frente al Reloj de Sol). Madarcos. C.P.: 28755 (Madrid).



turismo@galsinma.org



636 855 485

En colaboración con:



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



# Jornada de digitalización para el sector turístico

DESTINADO A LOS RESTAURANTES

## I BLOQUE:

18 de Septiembre: Presentación por parte de Escuela de Hostelería de Madarcos y ASOCIACIÓN GALSINMA. Introducción de las diferentes formaciones que se impartirán.

19 de Septiembre: Formación por parte de Educarne (Daniel Herreo) y Ganadería en extensivo con ponente especializado en la materia.

## II BLOQUE:

20 de Septiembre: Formación por parte de Escuela de Madarcos en elaboración de platos

25 de Septiembre: Formación por parte de Escuela de Madarcos en elaboración de platos

## III BLOQUE:

26 de Septiembre: Formación en Permacultura

27 de Septiembre: Finalización de la formación en Permacultura e introducción de principios básicos en reciclaje destinados a la restauración.

Trámites administrativos y agradecimientos



turismo@galsinma.org



636 855 485

En colaboración con:

edu  
carne

SIERRA NORTE  
GASTRONÓMICA  
MADRID

UCAM  
Unión de Cooperativas Agrarias Madrileñas

laSierra  
eXperience.com

HM  
ESCUELA DE HOSTELERÍA  
Madarcos

SIERRA NORTE  
MADRID



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



Plan de Recuperación,  
Transformación y Resiliencia



Comunidad  
de Madrid

