

Curso: Innovación y Calidad para Empresas Hosteleras del Parque Natural de la Sierra de Huétor

Fecha: 06 y 07 de Noviembre de 2013



Horario: de 16.00h a 21.00h

Lugar: Día 6: Restaurante El Gallo, Calle de la Torrecilla, 18214 Nivar.
Día 7: Restaurante Rodezno, Calle Reina Sofía, 18179 Viznar.

Programa:

Día 6:

16:00h-16:15h: Inauguración por D. José Antonio Aparicio López, Delegado Territorial de la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo en Granada.

16:15h-17:00h: Contextualización y presentación de los recursos naturales gastronómicos existentes en el Parque Natural de la Sierra de Huétor.

17:00h-18:00h: Análisis y aprovechamiento de recursos gastronómicos como elementos de diferenciación en la oferta de las empresas hosteleras.

18:00h-21:00h: La innovación y la imagen como elemento clave en la presentación de la carta. Definición de la oferta gastronómica vinculada al Parque Natural de la Sierra de Huétor.

Día 7:

16:00h-20:00h: La gestión empresarial en las empresas hosteleras: la calidad como elemento diferenciador. Diseño y presentación de la oferta gastronómica vinculada al Parque Natural de la Sierra de Huétor.

20:00h-21:00h: La cooperación como una oportunidad en el desarrollo empresarial: diseño de un proyecto común entre los asistentes.

Impartido por: Álvaro Arriaga Valera. Restaurador.

Información e inscripciones:

- Tel.: 958.565032
- cade.alfacar@andaluciaemprende.es

Cofinanciado por:



Andalucía Emprende, Fundación Pública Andaluza
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPLEO