

PROGRAMA DE PROYECCIÓN PROFESIONAL III
“Desarrollo inteligente de la profesión: siempre innovando”

18-20 febrero 2013

	HORA	18 DE FEBRERO, LUNES	HORA	19 DE FEBRERO, MARTES	HORA	20 DE FEBRERO, MIÉRCOLES
MAÑANA	9:30	Entrega del material	9:30	Organización inteligente en la profesión M ^a Jesús Soto-Bruna	9:30	La calidad del servicio M ^a Jesús Soto-Bruna
	9:45	Presentación del curso Carmen Guitart				
	10:00	Claves para la excelencia en el mundo contemporáneo M ^a Jesús Soto-Bruna	10:45	Descanso	10:45	Entrega de diplomas
	11:00	Comunicación en equipos de trabajo Sara Sainz de Aja	11:00	Índices de dieta saludable Itziar Zazpe	11:00	Motivación y automotivación Juan Antonio Ramos-Yzquierdo
			12:15	Descanso	12:15	Descanso
	12:45	Descanso	12:30	Gamas de alimentos: herramienta que facilita el trabajo de cocina Fina Ferrando	12:30	Continuación
	13:00	Continuación				
	14:00	Salida	14:00	Salida	14:00	Salida
TARDE	16:30	Nociones de microbiología: Higiene alimentaria María Riestra Claudia Urdangarín	16:30	Gamas de alimentos ¿Qué nos ofrece el mercado? Sonia Vicario	16:00	Taller de Automotivación Juan Antonio Ramos-Yzquierdo
			18:00	Descanso	17:45	Descanso
	18:00	Descanso	18:15	Maquinaria y rendimiento: ahorrar y aportar variedad Lourdes Illescas	18:15	Continuación
	18:20	Continuación				
	19:30	Salida	19:30	Salida	19:00	Salida