



CEICID

# MAQUINARIA INTELIGENTE

¿Quieres sacar el máximo rendimiento y rentabilizar la inversión de maquinaria inteligente de que dispones?

del 15 al 17 de noviembre de 2021



SOLICITA  
TU PLAZA

**Lunes, 15 de noviembre**

**9:30-10:00**

**Bienvenida y presentación**

Carmen Guitart

**10:00-11:00**

**Cara a cara con la máquina y ¿ahora qué?**

Pedro Merino

**11:00-11:15 Descanso**

**11:15-13:30**

**Nuevos espacios en Alimentación**

Juan Carlos Fernández | Patricia García Burgos

**16:00 - 18:00**

**Workshop: Smart Machinery**

Cristina Bofarull

**18:00-18:15 Descanso**

**18:15-19:00**

**Servicio de compras de maquinaria**

Fátima Gómez | Cristina Bofarull

**Martes, 16 de noviembre**

**9:30-11:15**

**Equilibrio menús-oferta-maquinaria**

Ghaim Kidane (Rational) | Pedro Merino

**11:15-11:30 Descanso**

**11:30-14:00**

**Nuestra oferta inteligente**

Ghaim Kidane (Rational) | Pedro Merino

**16:30-17:45**

**Rentabilizar máquinas de vacío y abatidores**  
(Disfrom)

**17:45-18:00 Descanso**

**18:00-19:00**

**Experiencia en restaurante**

**Lugar:** Edif. de Postgrados de la Universidad de Navarra en Madrid. Aula plana 01.  
C/ Marquesado de Santa Marta, 3.  
28027 Madrid

**Miércoles, 17 de noviembre**

**9:30-10:00**

**¿Qué nos aporta estar en #PMA?**

Cristina Bofarull

**10:00-12:00**

**Trabajo en equipo: ¿qué puedo hacer por mejorar mi oferta gastronómica?**

**12:00-13:00**

**Conclusiones equipos de trabajo**

Pedro Merino | Patricia García Burgos

Para aprovechar al máximo el curso, conviene que asistan 2 personas de cada equipo que puedan ayudar a generar los cambios adecuados. Es necesario asistir con el material pedido previamente para mejor aprovechamiento de la maquinaria y adecuación a los sistemas de trabajo y organización.

**SOLICITA TU PLAZA**

**Precio:** 350 €

Tel. 91 670 21 11

[www.ceicid.es](http://www.ceicid.es) | [ceicid@ceicid.es](mailto:ceicid@ceicid.es)