



Fecha: MADRID FUSIÓN - 26 de enero de 2016

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Palacio Municipal de congresos de Madrid

Avenida Capital de España

Campo de las Naciones

28042 Madrid





Horario: de 9:00 a 20:00

REQUISITOS DE ACCESO

- Todos los asistentes deben ser mayores de edad, tal como se especifica en las normas del Congreso.
- **Pagar 50€ (si se quiere asistir al Congreso Madrid Fusión con las salas polivalentes. Ver programa abajo)** mediante transferencia bancaria al siguiente número de cuenta:

Beneficiario: SEAS Estudios Superiores Abiertos SAU.

Banco Santander: ES96 0049 1824 44 2310355472. **Indicar como concepto de transferencia: nombre, apellidos y Madrid Fusión.**

- **Pagar 100 € (si se quiere asistir tanto al Congreso Madrid Fusión con las salas polivalentes como al Congreso Saborea España, ver programa abajo)** mediante transferencia bancaria al siguiente número de cuenta:

Beneficiario: SEAS Estudios Superiores Abiertos SAU.

Banco Santander: ES96 0049 1824 44 2310355472. **Indicar como concepto de transferencia: nombre, apellidos y Madrid Fusión.**

- **Fecha tope para realizar el ingreso: 16 de enero de 2016.**
- **Enviar comprobante escaneado a: maricarmen@estudiahoteleria.com**

IMPORTANTE: No se confirmará ninguna plaza si no se ha hecho el ingreso necesario para que nos hagan llegar las acreditaciones.

MATERIALES NECESARIOS

Cuaderno y bolígrafo.
Cámara de fotos o vídeo (recomendable)

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

DURACIÓN ESTIMADA

11 horas aproximadamente.



TIMMING

Martes 26 de enero de 2016 de 9:00 a 20:00 horas.

IMPORTANTE: La convocatoria es para el **martes 26 de enero**, aunque el congreso se celebra del lunes 25 al miércoles 27 de enero, la persona que desee acudir otro día, puede hacerlo por cuenta propia.

PROGRAMA DEL DÍA

10:00 - 10:30

AUDITORIO - JOVEN COCINA TAILANDESA

Thitid Tassanakajohn (Le Du, Tailandia)

Patrocinado por: DEPARTMENT OF INTERNATIONAL TRADE PROMOTION, MINISTRY OF COMMERCE, THAILAND

10:30 - 11:00

AUDITORIO - THE TURKISH WAY. AVANT PREMIERE

Josep Roca (El Celler de Can Roca & BBVA, España)

Patrocinado por: BBVA

11:00 - 12:00

AUDITORIO - RESCATANDO LOS ORIGENES

Virgilio Martínez (Central, Perú)

Jorge Vallejo (Quintonil, México)

Mauro Colagreco (Argentina) Mirazur, Francia

12:00 - 12:30

AUDITORIO - NUESTRO UNIVERSO INTANGIBLE

Joan Roca (El Celler de Can Roca, España)

12:30 - 13:00

AUDITORIO - CREATIVIDAD ESPAÑOLA, INSPIRACIÓN FILIPINA

Chele González (Gallery Vask, Filipinas)

Patrocinado por: DEPARTMENT OF INTERNATIONAL TRADE PROMOTION, MINISTRY OF COMMERCE, THAILAND

13:00 - 13:10

AUDITORIO - PRESENTACIÓN - MADRID FUSIÓN MANILA 2016

Joan Roca, Dani García, Jordi Butrón, José Andrés, Virgilio Martínez, Jorge Vallejo, Chele González, David Thompson, Ángel León, Ricard Camarena.

Patrocinado por: DEPARTMENT OF INTERNATIONAL TRADE PROMOTION, MINISTRY OF COMMERCE, THAILAND

13:10 - 13:40

AUDITORIO - REBELDÍA Y TRASGRESIÓN

Alexandre Gauthier (La Grenouillère, Francia)

13:40 - 14:10

AUDITORIO - ALTA COCINA PARA CAMBIAR EL MUNDO. HUERTOS URBANOS

José Andrés (MiniBar, EEUU)

14:10 - 14:40

AUDITORIO - LA CONSTRUCCIÓN DEL CAMBIO...MUGARITZ



Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, España)
Patrocinado por: MAKRO

PROGRAMA ESCENARIO POLIVALENTE

11:00 - 11:30

SALA POLIVALENTE - PRESENTACIÓN DE LA TAPA GANADORA VII CONCURSO INTERNACIONAL DE TAPAS. ICEX

Teo Jun Xiang (Singapur)

11:30 - 12:00

SALA POLIVALENTE - MENÚ SALUDABLE

Susi Díaz (La finca, España)

Patrocinado por: MAKRO

12:00 - 12:30

SALA POLIVALENTE - LA COCINA ÁCIDA CON VINAGRE DE JEREZ

Paco Morales (Noor, España)

Patrocinado por: D.O. VINAGRE DE JEREZ

12:30 - 13:00

SALA POLIVALENTE - REVELACIÓN EN LATA

Ricardo Temiño (La Fábrica) Alberto Lareo (Manso) Javi Estevez (La Tasquería) Anna Merino (MontBar)

M^º José Martínez (Lienzo, España) Txema Llamosas (Casa Garras, España)

Patrocinado por: CONSERVAS CUCA

13:15 - 14:15

SALA POLIVALENTE - X CONCURSO DE COCINA CREATIVA CON PRODUCTOS ITALIANOS, NEGRINI

Patrocinado por: NEGRINI

14:30 - 15:00

SALA POLIVALENTE - EL ALMA DEL PRODUCTO IBÉRICO EN LA ALTA GASTRONOMÍA.

Ricard Camarena (Ricard Camarena, España)

Patrocinado por: FISAN

15:15 - 16:15

SALA POLIVALENTE - XII CONCURSO TAPAS DE DISEÑO MAHOU

Patrocinado por: CERVEZAS MAHOU-SAN MIGUEL

16:30 - 17:00

SALA POLIVALENTE - ACUICULTURA MARINA

Diego Gallegos (Sollo, España)

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

17:00 - 18:00

SALA POLIVALENTE - AULA MAKRO - ESCOGE TU PINCHE

Patrocinado por: MAKRO

18:00 - 18:30

SALA POLIVALENTE - QUESOS EN UN BOCADO

Ricard Camarena (Ricard Camarena, España), Óscar Calleja (Annua, España)

Patrocinado por: LACTALIS FOODSERVICE IBERIA

18:30 - 19:00

SALA POLIVALENTE - COCINA CONTEMPORÁNEA CON EL ATÚN



Ricardo Sanz (Kabuki, España) y Marc Miró (La Llotja, España)
Patrocinado por: BALFEGÓ

19:00 - 19:30

SALA POLIVALENTE- ARGENTINA, INSTITUTO NACIONAL DE PROMOCIÓN TURÍSTICA,
IMPROTUR

CONGRESO SABOREA ESPAÑA

******El congreso Saborea España NO está incluido en el precio de la entrada a
Madrid Fusión******

El precio único para los 3 días es de 50 €

16:00 - 16:30

AUDITORIO - RESTAURANTES DE STOCK 0

Eneko Atxa (Azurmendi, España)

16:30 - 17:00

AUDITORIO - COCINA FRACTAL. Explorando los límites

Susi Díaz (La Finca, España)

Patrocinado por: MAKRO

17:00 - 17:30

AUDITORIO - PROMOCIÓN DE UN RESTAURANTE

Sergio y Javier Torres (Dos Cielos, España)

Patrocinado por: EL TENEDOR, TRYPADVISOR COMPANYY

17:30 - 18:00

AUDITORIO - - PESCADOS DE DESCARTE

Ángel León (Aponiente, España)

18:00 - 18:30

AUDITORIO - RAÍCES COMESTIBLES

Javier Olleros (Culler de Pau, España) & Santiago Pérez (Finca Los Cuervos, España)

18:30 - 19:00

AUDITORIO - FERMENTADOS, SALAZONES & ESCABECHES

Azucena Sánchez (Chef del Parador de Cangas de Onis, España), Agapito Cristobal (Chef del Parador de León, España) & Carlos Javier Aldea (Chef de Parador de Soria, España)

Patrocinado por: PARADORES

TALLERES MAGISTRALES

Para inscribirte a alguno de los talleres magistrales, consulta directamente las condiciones en la página www.madridfusion.net/programa.php?lang=ES