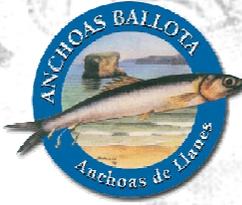


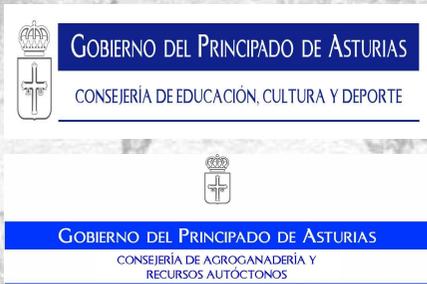
CALIDAD DIFERENCIADA



OTROS COLABORADORES



IV JORNADAS DE COCINA DE PRODUCTOS CON MARCA DE CALIDAD



Como lleva sucediendo desde los últimos años, las Escuelas de Hostelería del IES de Llanes y Leioa (País Vasco) llevarán a cabo las IV Jornadas de Cocina de Productos con Marca de Calidad, las cuales se organizan con el fin de promocionar los productos con:

Denominación de origen protegida (DOP)
Indicación geográfica protegida (IGP)
Producción agraria ecológica

Las Jornadas consistirán en la preparación de varios menús realizados por el alumnado con los productos amparados por Marca de Calidad, donados por los diferentes Consejos Reguladores.

Contribuirán a divulgar y promocionar nuestros productos tanto a nivel gastronómico como social y cultural.

Se realizarán el día 6 de Mayo de 2015, en el comedor del Departamento de Hostelería del IES de Llanes y los días 13 y 14 de Mayo en la Escuela de Hostelería de Leioa (País Vasco). A su vez durante este mes recibiremos en el IES de Llanes a la Escuela de Leioa para que promocionen sus productos.

Colaboran la Consejería de Educación Cultura y Deporte del Principado, la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos, el Consejo de Asturias de Formación Profesional y el Excelentísimo Ayuntamiento de Llanes.

El marketing y la publicidad de este evento han sido diseñados por alumnado del Departamento de Administrativo del IES de Llanes.



Productos con Marcas de Calidad Diferenciada:

- DOP Cabrales
- IGP Faba Asturiana
- Producción Agraria Ecológica
- IGP Ternera Asturiana
- DOP Sidra Asturiana
- DOP Afuega 'l Pitu
- DOP Gamonéu
- DOP Cangas
- IGP Chosco de Tineo
- DOP Queso Casín

Otros colaboradores:

- Fuentesanta
- Galletas de La Abuela
- Leche Leche
- Anchoas Ballota
- Pescado de Rula con Artes Sanos
- Cofradía de Pescadores Santa Ana
- Asociación de Criadores de Ganado de la Montaña Asturiana
- Asociación de Criadores Gochu Asturcelta

MIÉRCOLES, 6 DE MAYO DE 2015

IES de Llanes

13, 30: *Recepción de lo/as participantes.*

13,45: *Aperitivos con Productos con Marca de Calidad.*

14,15: *Presentación de las Jornadas.*

14,30: *Comida de confraternización elaborada por el alumnado de Cocina.*

13 Y 14 DE MAYO DE 2015

Escuela de Hostelería de Leioa

8,15: *Desarrollo y ejecución de los menús de las Jornadas por parte del alumnado de la Escuela.*

13,30. *Presentación de las Jornadas a los medios de comunicación.*

14.00: *Servicio a cargo del alumnado de la Escuela de Hostelería de Leioa.*

16,00: *Clausura de las Jornadas por los Directores de ambos Centros*