



INTERSICOP 2017 AGENDA DE ACTIVIDADES

19 - 21 febrero 2017



Actividades Pastelería

Día 19/02/2017

10:00-19:00	<p>Concurso de Tartas Artísticas</p> <p>Temática: Campeonato Organiza: CEEAP Colabora: IFEMA-INTERSICOP Resumen: Organizado por la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (CEEAP).</p> <p>Tiene como objetivo impulsar el conocimiento de la pastelería creativa mediante</p> <p style="text-align: right;">Lugar: Obrador Campeonato y Concurso-pab.14</p>
11:00-11:45	<p>Olivier Fernández- Las nuevas creaciones de la Escuela de Pastelería de Barcelona (EPGB)</p> <p>Temática: Demostraciones Pastelería Organiza: IFEMA-INTERSICOP Ponentes: Olivier Fernández Resumen: Las nuevas creaciones de la Escuela de Pastelería de Barcelona (EPGB)</p> <p style="text-align: right;">Lugar: Obrador Pastelería- Pab. 14</p>
12:00-12:45	<p>Oriol Balaguer - Las Especialidades de la Duquesita</p> <p>Temática: Demostraciones Pastelería Organiza: IFEMA - INTERSICOP Ponentes: Oriol Balaguer</p> <p style="text-align: right;">Lugar: Obrador Pastelería- Pab. 14</p>
17:00-17:45	<p>Carles Mampel - Tartas Sablées</p> <p>Temática: Demostraciones Pastelería Organiza: IFEMA - INTERSICOP Ponentes: Carles Mampel Resumen: Tartas y tartaletas a base de masa sablée en diferentes y actuales versiones. Colección 2017</p> <p style="text-align: right;">Lugar: Obrador Pastelería- Pab. 14</p>

Día 20/02/2017

<p>10:00-19:00</p> 	<p>ICampeonatoNacionaldeEstudiantesdePastelería</p> <p>Temática: Campeonato Organiza: CEEAP Colabora: IFEMA-INTERSICOP Resumen: La Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería convoca la primera edición del Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería. El principal objetivo e</p> <p align="right">Lugar: Obrador Campeonato y Concurso-pab.14</p>
<p>10:30-11:45</p> 	<p>Jordi Bordas- Pastelería Free (sin gluten y sin lactosa)</p> <p>Temática: Demostraciones Pastelería Organiza: IFEMA - INTERSICOP Ponentes: Jordi Bordas</p> <p align="right">Lugar: Obrador Pastelería- Pab. 14</p>
<p>12:00-12:45</p> 	<p>Paco Torreblanca - La nueva pastelería en plato para restauración</p> <p>Temática: Demostraciones Pastelería Organiza: IFEMA - INTERSICOP Ponentes: Paco Torreblanca</p> <p align="right">Lugar: Obrador Pastelería- Pab. 14</p>
<p>16:00-16:45</p> 	<p>Eric Ortúñoz - Oferta de productos de pastisserie Hofmann</p> <p>Temática: Demostraciones Pastelería Organiza: IFEMA - INTERSICOP Ponentes: Eric Ortúñoz</p> <p align="right">Lugar: Obrador Pastelería- Pab. 14</p>
<p>17:00-17:45</p> 	<p>Daniel Alvarez- La importancia del amasado y laminado en la bollería de alta gama</p> <p>Temática: Demostraciones Pastelería Organiza: IFEMA - INTERSICOP Ponentes: Daniel Alvarez</p> <p align="right">Lugar: Obrador Pastelería- Pab. 14</p>

<p>10:00-19:00</p> 	<p>ICampeonatoNacionaldeEstudiantesdePastelería</p> <p>Temática: Campeonato Organiza: CEEAP Colabora: IFEMA-INTERSICOP Resumen: La Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería convoca la primera edición del Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería. El principal objetivo e</p> <p style="text-align: right;">Lugar: Obrador Campeonato y Concurso-pab.14</p>
<p>12:00-12:45</p> 	<p>Jordi Puigvert - Ingredientes tecnológicos en pastelería</p> <p>Temática: Ponencia Organiza: IFEMA - INTERSICOP Ponentes: Jordi Puigvert Resumen: Realización de un postre de plato, elaborado a partir de técnicas donde intervienen ingredientes tecnológicos con el fin de reducir o eliminar ingredientes como pueden se</p> <p style="text-align: right;">Lugar: Obrador Pastelería- Pab. 14</p>
<p>16:00-16:45</p> 	<p>Abraham Balaguer - Mejor Pasta de Té Artesana de España 2016</p> <p>Temática: Demostraciones Pastelería Organiza: IFEMA-INTERSICOP Ponentes: Abraham Balaguer Resumen:</p> <p style="text-align: right;">Lugar: Obrador Pastelería- Pab. 14</p>