



23-26 FEBRERO 2019
intersicop.ifema.es



Salón International
de Panadería, Pastelería,
Repostería, Galletas,
Galletas y Helados,
Galletas y Galletas y
Café Show



Tu encuentro
con los grandes
maestros de la
innovación



Your encounter
with the
great masters



IFEMA
Feria de Madrid

INTERSICOP 19 AGENDA DE ACTIVIDADES

23 - 26 febrero 2019



SEMINARIOS TÉCNICOS

Seminarios Técnicos

Día 23/02/2019

<p>10:00-14:00</p> <p> </p>	<p>Pan Bio Artesano con productos naturales de la tierra- Escuela Gremio Flequers de Barcelona</p> <p>Temática: Seminarios Técnicos de Panadería Organiza: CEOPPAN Colabora: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Toni Valls</p> <p>Lugar: SEMINARIOS TÉCNICOS PANADERÍA- PABELLÓN 12</p>
<p>10:30-11:15</p> <p> </p>	<p>Pastelería à la Minute</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERSICOP - IFEMA Ponentes: Yann Duytsche</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
<p>11:30-12:15</p> <p> </p>	<p>Mejor Croissant de Mantequilla de España</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Toni Vera</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
<p>12:30-13:15</p> <p> </p>	<p>Nuevas técnicas de cocina aplicadas al mundo de la heladería.</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Heladería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Yon Gallardo</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
<p>13:30-14:15</p> <p> </p>	<p>Bean to Bar y Pequeñas sorpresas de chocolate</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Saray Ruiz - Olivier Fernández</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
<p>15:00-19:00</p> <p> </p>	<p>La formación de excelencia, modernidad y tradición.Escuela de Flequers de Andreu Llangués/Baking School Barcelona Sabadell</p> <p>Temática: Seminarios Técnicos de Panadería Organiza: CEOPPAN Colabora: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Yohan Ferrant</p> <p>Lugar: SEMINARIOS TÉCNICOS PANADERÍA- PABELLÓN 12</p>

15:30-16:30  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Bienvenidos a la realidad</p> <p>Temática: Seminarios Técnicos de Panadería Organiza: CEOPPAN Colabora: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Arturo Blanco</p> <p>Lugar: SEMINARIOS TÉCNICOS PANADERÍA- PABELLÓN 12</p>
16:00-16:45  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Chocolate desde el grano, el valor del origen</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Ponentes: Paco Llopis</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
18:00-18:45  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Mismas masas, nuevos formatos</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Daniel Álvarez</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
Día 24/02/2019	
10:00-14:00  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Equipo Sueco ganador del 47º Campeonato del Mundo de Jóvenes Panaderos (UIBC)</p> <p>Temática: Seminarios Técnicos de Panadería Organiza: CEOPPAN Colabora: INTERSICOP - IFEMA Ponentes: Pernilla Boström and Tintin Larsson Resumen: Ganadores del 47 Campeonato del Mundo de Jóvenes Panaderos de la Unión Internacional de Panadería y Pastelería (</p> <p>Lugar: SEMINARIOS TÉCNICOS PANADERÍA- PABELLÓN 12</p>
10:30-11:45  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Pastelería en el campo</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Jhonatan González</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
11:30-12:15  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Mejor Pasta de Té de España</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Lluís Costa</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>

12:30-13:15  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Helados bajo la lluvia</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Heladería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Brígida Hermida</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
13:30-14:15  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Helados de origen</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Heladería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Stéphane Orsoni</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
15:00-19:00  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Demostraciones #VPQ (València Pa de Qualitat)</p> <p>Temática: Seminarios Técnicos de Panadería Organiza: CEOPPAN Colabora: INTERSICOP - IFEMA Ponentes: Salvador Pla - Juanjo Rausell</p> <p>Lugar: SEMINARIOS TÉCNICOS PANADERÍA- PABELLÓN 12</p>
16:00-16:45  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Nuevas técnicas con nitrógeno líquido</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Heladería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Martín Lippo</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
17:00-17:45  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Del panettone a la ensaimada</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: José Romero - Baltasar Massot</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
18:00-18:45  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Pastelería helada</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Heladería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Mario Masiá</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
Día 25/02/2019	<p>Demostración Equipo Espigas</p> <p>Temática: Seminarios Técnicos de Panadería Organiza: CEOPPAN Colabora: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: José Roldan - Francisco Recio - Unai Elgezabal - Arturo Blanco - Javi Moreno</p> <p>Lugar: SEMINARIOS TÉCNICOS PANADERÍA- PABELLÓN 12</p>

10:30-11:15  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Lionesas temáticas</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Manu Jara</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
11:30-12:15  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Avanzando hacia el origen</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Paco Torreblanca</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
12:30-13:15  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Las parejas del helado</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Heladería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Hèctor Argemí</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
13:30-14:15  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Helados soft de autor</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Heladería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: José Montejano y Manuel Alonso</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
15:00-19:00  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Tradiciones Vizcainas en forma de pan- Escuela Asociación Panaderos de Bizkaia</p> <p>Temática: Seminarios Técnicos de Panadería Organiza: CEOPPAN Colabora: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Aida Fuentes y Juanma Oribe</p> <p>Lugar: SEMINARIOS TÉCNICOS PANADERÍA- PABELLÓN 12</p>
16:00-16:45  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Chococook</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERSICOP - IFEMA Ponentes: Ricardo Vélez</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
17:00-17:45  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Proyecto Essence</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Xano Saguer</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>

18:00-18:45  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Lospostres: clásicos renovados. Cómo poder convertir una tarta tradicional en unpostre de restaurante aplicando técnicas de vanguardia</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: BAQUE CULINARY CENTER Colabora: INTERSICOP - IFEMA Ponentes: Ruth Gou y Luis Arrufat</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
Día 26/02/2019	
10:00-14:00  SEMINARIOS TÉCNICOS	<p>Demostraciones Escuela de Vannes</p> <p>Temática: Seminarios Técnicos de Panadería Organiza: CEOPPAN Colabora: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Dominique Beaumanoir y Patrick Huiban</p> <p>Lugar: SEMINARIOS TÉCNICOS PANADERÍA- PABELLÓN 12</p>
11:30-12:15  SEMINARIOS TÉCNICOS	
<p>El agua de mar, un nuevo horizonte por explorar en la filosofía de Cal Sisquet</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Heladería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Marc Piqué</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>	
12:30-13:15  SEMINARIOS TÉCNICOS	
<p>Bases para elaborar un helado ecológico</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Heladería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Carles Soler - Albert Soler</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>	
13:30-14:15  SEMINARIOS TÉCNICOS	
<p>Pastelería de diseño sin gluten</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERSICOP - IFEMA Ponentes: Amandine Finger</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>	
16:00-16:45  SEMINARIOS TÉCNICOS	
<p>Copa del Mundo de Heladería</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Heladería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Christophe Domange</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>	