


























Seminarios Tecnicos








Día 23/02/2019	
10:00-14:00   SEMINARIOS TÉCNICOS	Pan Bio Artesano con productos naturales de la tierra- Escuela Gremio Flequers de Barcelona Temática: Seminarios Técnicos de Panadería Organiza: CEOPPAN Colabora: INTERVICOP-IFEMA Ponentes: Toni Valls <p style="text-align: right;">Lugar: SEMINARIOS TÉCNICOS PANADERÍA- PABELLÓN 12</p>
10:30-11:15   SEMINARIOS TÉCNICOS	Pastelería à la Minute Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERVICOP - IFEMA Ponentes: Yann Duytsche <p style="text-align: right;">Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
11:30-12:15   SEMINARIOS TÉCNICOS	Mejor Croissant de Mantequilla de España Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERVICOP-IFEMA Ponentes: Toni Vera <p style="text-align: right;">Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
12:30-13:15   SEMINARIOS TÉCNICOS	Nuevas técnicas de cocina aplicadas al mundo de la heladería. Temática: Seminarios Grandes Maestros de Heladería Organiza: INTERVICOP-IFEMA Ponentes: Yon Gallardo <p style="text-align: right;">Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
13:30-14:15   SEMINARIOS TÉCNICOS	Bean to Bar y Pequeñas sorpresas de chocolate Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERVICOP-IFEMA Ponentes: Saray Ruiz - Olivier Fernández <p style="text-align: right;">Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
15:00-19:00   SEMINARIOS TÉCNICOS	La formación de excelencia, modernidad y tradición.Escuela de Flequers de Andreu Llangués/Baking School Barcelona Sabadell Temática: Seminarios Técnicos de Panadería Organiza: CEOPPAN Colabora: INTERVICOP-IFEMA Ponentes: Yohan Ferrant <p style="text-align: right;">Lugar: SEMINARIOS TÉCNICOS PANADERÍA- PABELLÓN 12</p>

Día 23/02/2019

<p>15:30-16:30</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<p>Bienvenidos a la realidad</p> <p>Temática: Seminarios Técnicos de Panadería Organiza: CEOPPAN Colabora: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Arturo Blanco</p> <p style="text-align: right;">Lugar: SEMINARIOS TÉCNICOS PANADERÍA- PABELLÓN 12</p>
<p>16:00-16:45</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<p>Chocolate desde el grano, el valor del origen</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Ponentes: Paco Llopis</p> <p style="text-align: right;">Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
<p>18:00-18:45</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<p>Mismas masas, nuevos formatos</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Daniel Álvarez</p> <p style="text-align: right;">Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
<p>Día 24/02/2019</p>	
<p>10:00-14:00</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<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 style="text-align: right;">Lugar: SEMINARIOS TÉCNICOS PANADERÍA- PABELLÓN 12</p>
<p>10:30-11:45</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<p>Pastelería en el campo</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Jhonatan González</p> <p style="text-align: right;">Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
<p>11:30-12:15</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<p>Mejor Pasta de Té de España</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Lluís Costa</p> <p style="text-align: right;">Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>

Día 24/02/2019

<p>12:30-13:15</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<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>
<p>13:30-14:15</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<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>
<p>15:00-19:00</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<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>
<p>16:00-16:45</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<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>
<p>17:00-17:45</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<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>
<p>18:00-18:45</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<p>Pastelería helada</p> <p>Temática: Seminarios Grandes Maestros de Heladería Organiza: INTERSICOP-IFEMA Ponentes: Mario Masía</p> <p>Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14</p>
<p>Día 25/02/2019</p>	
<p>10:00-14:00</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<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>

<p>10:30-11:15</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<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>
<p>11:30-12:15</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<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>
<p>12:30-13:15</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<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>
<p>13:30-14:15</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<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>
<p>15:00-19:00</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<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>
<p>16:00-16:45</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<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>
<p>17:00-17:45</p>  <p>SEMINARIOS TÉCNICOS</p>	<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>

Día 25/02/2019

18:00-18:45



Lospostres: clásicos renovados. Cómo poder convertir una tarta tradicional en un postre de restaurante aplicando técnicas de vanguardia

Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería

Organiza: BAQUE CULINARY CENTER

Colabora: INTERSICOP - IFEMA

Ponentes: Ruth Gou y Luis Arrufat

Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14

Día 26/02/2019

10:00-14:00



Demostraciones Escuela de Vannes

Temática: Seminarios Técnicos de Panadería

Organiza: CEOPPAN

Colabora: INTERSICOP-IFEMA

Ponentes: Dominique Beaumanoir y Patrick Huiban

Lugar: SEMINARIOS TÉCNICOS PANADERÍA- PABELLÓN 12

11:30-12:15



El agua de mar, un nuevo horizonte por explorar en la filosofía de Cal Sisquet

Temática: Seminarios Grandes Maestros de Heladería

Organiza: INTERSICOP-IFEMA

Ponentes: Marc Piqué

Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14

12:30-13:15



Bases para elaborar un helado ecológico

Temática: Seminarios Grandes Maestros de Heladería

Organiza: INTERSICOP-IFEMA

Ponentes: Carles Soler - Albert Soler

Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14

13:30-14:15



Pastelería de diseño sin gluten

Temática: Seminarios Grandes Maestros de Pastelería

Organiza: INTERSICOP - IFEMA

Ponentes: Amandine Finger

Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14

16:00-16:45



Copa del Mundo de Heladería

Temática: Seminarios Grandes Maestros de Heladería

Organiza: INTERSICOP-IFEMA

Ponentes: Christophe Domange

Lugar: SEMINARIOS GRANDES MAESTROS -PASTELERÍA Y HELADERÍA- PAB.14