

\* TALLER \* RECONOCIMIENTO

HORARIO	LAS MAÑANAS DEL PAN	ZONA
* 09:30 - 10:40	<b>CARLOS MARIEL - DANIEL KÜHNE</b> (CENTRO DE COMPETENCIAS RICHEMONT, LUCERNA, SUIZA) - <b>LOS PREFERMENTOS. SÍ Y PORQUÉ</b>	FORO PASTRY
* 10:45 - 11:25	<b>JOSE MIGUEL HERRERO VELASCO</b> (D.G DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, MADRID) - <b>LA NORMA DE CALIDAD DEL PAN</b>	FORO PASTRY
11:30 - 12:10	<b>JORDI GALLÉS</b> (EUROPASTRY, BARCELONA) - <b>#WeAreSustainable #WeAreBakers</b>	FORO PASTRY
12:15 - 12:55	<b>SERGIO - JUAN MANUEL ORTIZ</b> (VERDEO LEPE, HUELVA) - <b>LA MAGIA DE LAMINAR CON ACEITE DE OLIVA</b>	FORO PASTRY
HORARIO	EL UNIVERSO DULCE	ZONA
* 13:05 - 14:15	<b>JORDI BUTRÓN - RICARD MARTÍNEZ</b> (ESPAISUCRE, BARCELONA) - <b>EL MÉTODO ESPAISUCRE: LA IMPORTANCIA DE LOS REFERENTES SECUNDARIOS EN LA CREACIÓN</b>	FORO PASTRY
* 14:20 - 15:30	<b>LUIS ARRUFAT - CRISTINA LIROLA</b> (BASQUE CULINARY CENTER, GUIPUZKOA) - <b>TRADICIÓN, FORMULACIÓN E INNOVACIÓN</b>	FORO PASTRY
15:35 - 16:15	<b>JORDI ROCA</b> (CASA CACAO & CELLER CAN ROCA) - <b>POSTRES EN UN AÑO PARA OLVIDAR QUE RECORDAREMOS SIEMPRE</b>	FORO PASTRY
16:20 - 17:00	<b>CARLES MAMPEL</b> (MOYÁ, BARCELONA) - <b>PONIENDO AL DÍA LA PASTELERÍA: DE DONDE VENIMOS Y A DONDE VAMOS</b>	FORO PASTRY
17:05 - 17:45	<b>ERIC ORTUÑO</b> (L'ATELIER ERIC ORTUÑO, BARCELONA) - <b>LA NUEVA PASTA DE TÉ, EL EQUILIBRIO PERFECTO EN UN SOLO BOCADO</b>	FORO PASTRY
17:50 - 18:30	<b>XAVI DONNAY</b> (PASTRY CHEF LASARTE, BARCELONA & MEJOR PASTELERO DEL MUNDO 2020) - <b>LA PUREZA DEL CACAO EN POSTRE DE RESTAURANTE</b>	FORO PASTRY
18:35 - 19:15	<b>SERGI VELA</b> (THE LAB BY SERGI VELA, BARCELONA & COLECTIVO 21°BRIX) - <b>TÉCNICAS DE PASTELERÍA APLICADAS AL GELIFICANTE AGAR - AGAR</b>	FORO PASTRY
19:20 - 20:00	<b>RAFA DELGADO</b> (PASTRY CHEF RESTAURANT, BARCELONA) - <b>POSTRES DE SALA</b>	FORO PASTRY

### PROGRAMACIÓN M\*I\*P RADIO PODCAST

DESPUÉS DE CADA PONENCIA PODRÁS ESCUCHAR EN DIRECTO A CADA UNO DE NUESTROS PONENTES

HORARIO	INTERVENTOR
10:30	APERTURA
10:50	PONENTE
11:35	PONENTE
12:20	PONENTE
13:05	PONENTE
14:25	PONENTE
15:40	PONENTE
16:25	PONENTE
17:10	PONENTE
17:55	PONENTE
18:40	PONENTE
19:00	PONENTE
19:25	PONENTE

\* El programa de M\*I\*P está sujeto a cambios, modificaciones y/o anulación por cualquier causa, incluida COVID-19.

\* TALLER \* RECONOCIMIENTO

HORARIO	LAS MAÑANAS DEL PAN	ZONA
---------	---------------------	------

* 09:30 - 10:40	<b>NUÑO GARCIA</b> (BAKING & PASTRY CONSULTANT, MADRID) EQUILIBRIUM PANIS	FORO PASTRY
10:45 - 11:25	<b>JESÚS MONEDERO</b> (CHEF RESTAURANTE EL PALIO, OCAÑA) BEAN TO BREAD, DEL MOLINO A LA MESA	FORO PASTRY
11:30 - 12:10	<b>JORDI MORERA</b> (L'ESPIGA d'OR, VILANOVA I LA GELTRÚ) MASA MADRE Y TRIGOS ANTIGUOS	FORO PASTRY
12:15 - 12:55	<b>LLUIS COSTA</b> (VALLFLORIDA XOCOLATERS, VALLFLORIDA) LAS PREGUNTAS Y RESPUESTAS DEL TRATAMIENTO DE LA MASA DE CROISSANT	FORO PASTRY

HORARIO	EL UNIVERSO DULCE	ZONA
---------	-------------------	------

* * 13:05 - 14:15	<b>JORDI BORDÁS</b> (CAMPEÓN DEL MUNDO DE PASTELERÍA 2011 & PRIX CHEF PÂTISSIER DE LA ACADEMIA INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA, B-CONCEPT, BARCELONA) RECETAS DE PASTELERÍA MÁS SALUDABLES, LIGERAS Y SABROSAS - CASOS PRÁCTICOS	FORO PASTRY
14:20 - 15:00	<b>JESÚS ESCALERA</b> (BEST PASTRY 2018, 50 BEST LATIN AWARDS, LA POSTRERÍA, MEXICO DF) - AROMA COMO BASE DEL SABOR	FORO PASTRY
15:05 - 15:45	<b>DRA. ADELA ABELLÁN GUILLÉN</b> (UNIVERSIDAD UCAM, MURCIA) PROYECTO I+D CAFÉ ASIÁTICO 2.0	FORO PASTRY
15:50 - 16:30	<b>JOSEP MARÍA RIBÉ</b> (CHEF-DIRECTOR, CHOCOLATE ACADEMY, BARCELONA) LOS BOMBONES, SU FORMULACIÓN Y EQUILIBRIO	FORO PASTRY
16:35 - 17:05	<b>JUAN MANUEL HUMBERT &amp; ADRIÁ COLOMINAS I BIGORRA</b> (MAKEAT, BARCELONA) INNOVACIÓN EN LA PASTELERÍA: COMO EL DISEÑO Y LA TECNOLOGÍA CAMBIAN EL PARADIGMA ACTUAL	FORO PASTRY
17:10 - 17:40	<b>TONI RODRÍGUEZ</b> (AULA TONI RODRÍGUEZ, BARCELONA) LA PASTELERÍA VEGANA: UNA HISTORIA RECIENTE Y UN LARGO FUTURO	FORO PASTRY
17:45 - 18:25	<b>JAVIER GUILLEN</b> (PASTRY CONSULTANT, BARCELONA) PASTELERÍA EVOLUTIVA	FORO PASTRY
18:30 - 19:10	<b>ANDRÉS MORÁN</b> (HEALTHY PASTRY CHEF, SHA WELLNESS CLINIC, ALICANTE) HEALTHY PASTRY REVOLUTION	FORO PASTRY
19:15 - 19:55	<b>ALFREDO MACHADO</b> (PASTELERO REVELACIÓN MF 2020, DTOR. PASTELERÍA EQUIPO ALBERT ADRIÀ, BARCELONA) - <b>PABLO LAGRANGE</b> (FLORA, BARCELONA) COCINAR DESDE LA MEMORIA: EL EQUILIBRIO ENTRE PASADO Y PRESENTE	FORO PASTRY

#### PROGRAMACIÓN M\*I\*P RADIO PODCAST

DESPUÉS DE CADA PONENCIA PODRÁS ESCUCHAR EN DIRECTO A CADA UNO DE NUESTROS PONENTES

HORARIO	INTERVENTOR
10:30	APERTURA
10:50	PONENTE
11:35	PONENTE
12:20	PONENTE
13:05	PONENTE
14:25	PONENTE
15:40	PONENTE
16:25	PONENTE
17:10	PONENTE
17:55	PONENTE
18:40	PONENTE
19:00	PONENTE
19:25	PONENTE

\* El programa de M\*I\*P está sujeto a cambios, modificaciones y/o anulación por cualquier causa, incluida COVID-19.

\* TALLER \* RECONOCIMIENTO \* EVENTO ESPECIAL

HORARIO	LAS MAÑANAS DEL PAN	ZONA
* 09:30 - 10:10	<b>MESA REDONDA A 4 VOCES - PAN LENTO VS PAN RAPIDO</b> MODERADOR - <b>JOSE CARLOS CAPEL</b> PARTICIPANTES - <b>JORDI GALLÉS - JORGE PASTOR - DOMI VÉLEZ - JOSE MARÍA BASANTA</b>	FORO PASTRY
10:15 - 10:55	<b>DOMI VÉLEZ</b> (EL HORNO DE VÉLEZ, LEBRIJA) - <b>MANUEL LEON BEJAR</b> (ARQUEÓLOGO, DIRECTOR CIENTÍFICO DE ARQUEOGASTRONOMIA, SEVILLA) <b>LAS EDADES DEL PAN</b>	FORO PASTRY
11:00 - 11:40	<b>ALBERTO MIRAGOLI</b> (OBRADOR CIENTO TREINTA GRADOS, MADRID) <b>LA (RE)VOLUCION DEL PAN, POR CIENTOTREINTAGRADOS</b>	FORO PASTRY
11:45 - 12:25	<b>ANNA BELSOLLÁ</b> (BALUARD, BARCELONA) <b>LA EXPERIENCIA DE FABRICACIÓN Y VENTA EN OBRADORES ARTESANOS</b>	FORO PASTRY
12:30 - 13:10	<b>JAVIER &amp; JAVIER COCHETEUX</b> (PAN.DELIRIO, MADRID) <b>PROYECTO I+D INFLUENCIA DE LA FERMENTACIÓN EN EL PAN</b>	FORO PASTRY
HORARIO	EL UNIVERSO DULCE	ZONA
* 13:10 - 14:15	<b>CONCURSO CIRCA WORLD BEST CAMEL</b> JURADO - <b>PACO TORREBLANCA - JOSEP MARÍA GUEROLA - ANTONIO BACHOUR - JAVI ANTOJA</b>	FORO PASTRY
14:20 - 15:00	<b>DAVID GIL</b> (I+DESSERTS, BARCELONA) <b>CANDY</b> by Albert Adrià & David Gil	FORO PASTRY
15:05 - 15:45	<b>JORDI FARRÉS</b> (SWEET MASTER, CIB CULINARY INTITUTE, BARCELONA) - <b>NEXT LEVEL CHOCOLATE LIQUOR</b>	FORO PASTRY
15:50 - 16:30	<b>ANDREA DOPICO</b> (andINC, BARCELONA) <b>PONENCIA DIGITALIZACION DEL MUNDO DULCE</b>	FORO PASTRY
16:35 - 17:15	<b>PEPE YSLA</b> (PASTELERÍAS YSLA, GRANADA) <b>UNA PASTELERÍA EN GRANADA</b>	FORO PASTRY
* 17:20 - 18:00	<b>JUAN ÁNGEL RODRIGALVAREZ</b> (KANKEL CACAO, LA RIOJA) <b>BEAN TO BAR, UN PROCESO HONESTO</b>	FORO PASTRY
18:05 - 18:45	<b>ADOLFO ROMERO</b> (DOBLE SubCAMPEÓN DEL MUNDO DE HELADERÍA, HELADOS ROMERO, CIUDAD REAL) - <b>JOSE MANUEL MARCOS CANDELA</b> (SubCAMPEÓN DEL MUNDO DE HELADERÍA, CANDELA LA GELATERÍA, ALICANTE) - <b>RE - EVOLUCIONANDO EL HELADO DE CHOCOLATE</b>	FORO PASTRY
* 18:50 - 20:00	<b>JOSEP MARÍA GUEROLA</b> (CAMPEÓN DEL MUNDO DE PASTELERIA 2011 & LA PASTISSERIA, BARCELONA) - <b>ANA JARQUÍN</b> (PASTELERA REVELACIÓN MF 2019 & LA PASTISSERIA, BARCELONA) - <b>CIRCA EN LA PASTELERIA MODERNA</b>	FORO PASTRY

#### PROGRAMACIÓN M\*I\*P RADIO PODCAST

DESPUÉS DE CADA PONENCIA PODRÁS ESCUCHAR EN DIRECTO A CADA UNO DE NUESTROS PONENTES

HORARIO	INTERVENTOR
10:00	APERTURA
10:20	PONENTE
11:05	PONENTE
11:50	PONENTE
12:35	PONENTE
13:20	PONENTE
14:25	PONENTE
15:10	PONENTE
15:55	PONENTE
16:40	PONENTE
17:25	PONENTE
18:10	PONENTE
18:30	PONENTE
18:55	PONENTE
19:30	CIERRE

\* El programa de M\*I\*P está sujeto a cambios, modificaciones y/o anulación por cualquier causa, incluida COVID-19.