















### Actividades Pastelería

Día 19/02/2017	
<p>10:00-19:00</p> 	<p><b>Concurso de Tartas Artísticas</b></p> <p><b>Temática:</b> Campeonato  <b>Organiza:</b> CEEAP  <b>Colabora:</b> IFEMA-INTERSICOP  <b>Resumen:</b> Organizado por la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería (CEEAP).</p> <p>Tiene como objetivo impulsar el conocimiento de la pastelería creativa mediant</p> <p style="text-align: right;"><b>Lugar:</b> Obrador Campeonato y Concurso-pab.14</p>
<p>11:00-11:45</p> 	<p><b>Olivier Fernández- Las nuevas creaciones de la Escuela de Pastelería de Barcelona (EPGB)</b></p> <p><b>Temática:</b> Demostraciones Pastelería  <b>Organiza:</b> IFEMA-INTERSICOP  <b>Ponentes:</b> Olivier Fernández  <b>Resumen:</b> Las nuevas creaciones de la Escuela de Pastelería de Barcelona (EPGB)</p> <p style="text-align: right;"><b>Lugar:</b> Obrador Pastelería- Pab. 14</p>
<p>12:00-12:45</p> 	<p><b>Oriol Balaguer - Las Especialidades de la Duquesita</b></p> <p><b>Temática:</b> Demostraciones Pastelería  <b>Organiza:</b> IFEMA - INTERSICOP  <b>Ponentes:</b> Oriol Balaguer</p> <p style="text-align: right;"><b>Lugar:</b> Obrador Pastelería- Pab. 14</p>
<p>17:00-17:45</p> 	<p><b>Carles Mampel - Tartas Sablées</b></p> <p><b>Temática:</b> Demostraciones Pastelería  <b>Organiza:</b> IFEMA - INTERSICOP  <b>Ponentes:</b> Carles Mampel  <b>Resumen:</b> Tartas y tartaletas a base de masa sablée en diferentes y actuales versiones. Colección 2017</p> <p style="text-align: right;"><b>Lugar:</b> Obrador Pastelería- Pab. 14</p>

<p>10:00-19:00</p> 	<p><b>ICampeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería</b></p> <p><b>Temática:</b> Campeonato  <b>Organiza:</b> CEEAP  <b>Colabora:</b> IFEMA-INTERSICOP  <b>Resumen:</b> 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;"><b>Lugar:</b> Obrador Campeonato y Concurso-pab.14</p>
<p>10:30-11:45</p> 	<p><b>Jordi Bordas- Pastelería Free (sin gluten y sin lactosa)</b></p> <p><b>Temática:</b> Demostraciones Pastelería  <b>Organiza:</b> IFEMA - INTERSICOP  <b>Ponentes:</b> Jordi Bordas</p> <p style="text-align: right;"><b>Lugar:</b> Obrador Pastelería- Pab. 14</p>
<p>12:00-12:45</p> 	<p><b>Paco Torreblanca - La nueva pastelería en plato para restauración</b></p> <p><b>Temática:</b> Demostraciones Pastelería  <b>Organiza:</b> IFEMA - INTERSICOP  <b>Ponentes:</b> Paco Torreblanca</p> <p style="text-align: right;"><b>Lugar:</b> Obrador Pastelería- Pab. 14</p>
<p>16:00-16:45</p> 	<p><b>Eric Ortuño - Oferta de productos de pastisserie Hofmann</b></p> <p><b>Temática:</b> Demostraciones Pastelería  <b>Organiza:</b> IFEMA - INTERSICOP  <b>Ponentes:</b> Eric Ortuño</p> <p style="text-align: right;"><b>Lugar:</b> Obrador Pastelería- Pab. 14</p>
<p>17:00-17:45</p> 	<p><b>Daniel Alvarez- La importancia del amasado y laminado en la bollería de alta gama</b></p> <p><b>Temática:</b> Demostraciones Pastelería  <b>Organiza:</b> IFEMA - INTERSICOP  <b>Ponentes:</b> Daniel Alvarez</p> <p style="text-align: right;"><b>Lugar:</b> Obrador Pastelería- Pab. 14</p>

<p>10:00-19:00</p> 	<p><b>ICampeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería</b></p> <p><b>Temática:</b> Campeonato <b>Organiza:</b> CEEAP <b>Colabora:</b> IFEMA-INTERSICOP <b>Resumen:</b> 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;"><b>Lugar:</b> Obrador Campeonato y Concurso-pab.14</p>
<p>12:00-12:45</p> 	<p><b>Jordi Puigvert - Ingredientes tecnológicos en pastelería</b></p> <p><b>Temática:</b> Ponencia <b>Organiza:</b> IFEMA - INTERSICOP <b>Ponentes:</b> Jordi Puigvert <b>Resumen:</b> 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;"><b>Lugar:</b> Obrador Pastelería- Pab. 14</p>
<p>16:00-16:45</p> 	<p><b>Abraham Balaguer - Mejor Pasta de Té Artesana de España 2016</b></p> <p><b>Temática:</b> Demostraciones Pastelería <b>Organiza:</b> IFEMA-INTERSICOP <b>Ponentes:</b> Abraham Balaguer <b>Resumen:</b></p> <p style="text-align: right;"><b>Lugar:</b> Obrador Pastelería- Pab. 14</p>