

• INTERSICOP 2019 ACTIVIDADES EN STANDS

BEOR BAKERY EQUIPMENT (Stand 12G22)

Días 23, 24, 25 y 26

10:00-19:00h Demostración máquina de corte de masas fermentadas.
Demostración del funcionamiento e interacción de la Línea de Ciabatta automática. *Pedro Valero.*

BOLLERÍA BJV (Stand 14H04)

Días 24 y 25

11:20-11:40h Especialidades Pastelería Dulce. *Amador Castillo.*

13:20-13:40h Aperitivos Salados con bases de bizcocho. *Amador Castillo.*

15:20-15:40h Dulces de sobremesa. *Amador Castillo.*

17:20-17:40h Especialidades saladas para la merienda con bases de bizcocho.
Amador Castillo.

CALLEBAUT (Stand 14B16)

Días 23, 24, 25 y 26

12:00-17:00h Nuevos helados verdadero chocolate Belga. *Fabio di Mauro.*

CARPIGIANI (Stand 14G08)

Días 23 y 24

12:00-13:00h Viaje a través de los sentidos. *Alexis García.*

Día 24

16:00-17:00h Más que un helado, un postre. Rentabilízalo!! *Marc Piqué.*

Día 25

12:00-13:00h Más que un helado, un postre. Rentabilízalo!! *Marc Piqué.*

CH-SISTEMAS, S.L. (Stand 12F10)

Días 23, 24, 25 y 26

10:00-19:00h Cómo filtrar aceites de freír.

CIBERNETICA PARA LA PANIFICACIÓN S.L. (Stand 12B06)

Día 23

12:00h Línea Automática Elaborando Pan. *Equipo Cyberpan.*

COLOMA GARCÍA S.L. (Stand 14C02)

Días 23, 24, 25 y 26

15:00-17:00h Degustación de turrone y dulces. *Ricardo Coloma.*

COMERCIAL SCHNEIDER, S.A. (Stand 12D14)

Día 25

16:30h Sistemas de manejo de ingredientes. *Orlando Da Costa.*

DEKORA INNOVA (Stand 14G06)

Día 23

17:00h Pastelería de Eventos. *Teresa Neves Henriques.*

Día 24

11:30h Pastelería para Horeca. *Teresa Neves Henriques.*

17:00h Pastelería Profesional. *Teresa Neves Henriques.*

Día 25

11:30h Pastelería Profesional. *Teresa Neves Henriques.*

16:00h Pastelería para Horeca. *Teresa Neves Henriques.*

DIAKROS DESARROLLO DE SISTEMAS (Stand 14I08)

Días 23, 24, 25 y 26

10:00-19:00h Demos Programa de Gestión, Trazabilidad y TPV.

DIR-INFORMÁTICA (Stand 12 E01)

Días 23, 24, 25 y 26

10:00-19:00h masterpan®ERP EXPERIENCE. Experiencias de negocio.

- *Antonio Fernández* - PANADERÍA HNOS FERNANDEZ (Córdoba)
- *Juan García* - LA SUBIRANA (Múrcia)
- *Josep Antonio Ribas* - CRUIXENT (Barcelona)
- *Marta Valcuende* - LA MIGUIÑA (Madrid)
- *Santos Pérez* - PAN RUSTICO (Madrid)
- *Jesús Machi* - HORNO SANT BARTOLOMÉ (Valencia)
- *Ángel José Rodríguez* - LA TAHONA DE SOTILLO (Ávila)

FM CALEFACCION, S.L. (Stand 12C11)

Día 23

10:00h Live Show Cooking - Panadería artesanal. *Juan Orellana. Chef.*

14:30h Live Show Cooking -Pastelería creativa. *Juan Orellana. Chef.*

Día 24

10:00h Pan de masa madre. *Juan Orellana. Chef.*

14:30h Bollería de obrador. *Juan Orellana. Chef.*

Día 25

10:00h Pastelería creativa. *Juan Orellana. Chef.*

14:30h Pastelería artesanal. *Juan Orellana. Chef.*

Día 26

10:00h Bollería de obrador. *Juan Orellana. Chef.*

14:30h Pan de masa madre. *Juan Orellana. Chef.*

GRUPO PANSTAR (Stand 12D11)

Días 23 y 25

11:30-12:30h Fritos (Hoops, Berlinas y Pepitos): cómo personalizarlos de manera única. *Marcel Poveda.*

Días 24 y 26

11:30-12:30h Los mil y un hojaldres. Cómo conseguir productos únicos de una manera fácil y rápida. *Marcel Poveda.*

INHOSPAN (STAND 14I06)

Día 23

12:00h Demostración Robot Cuecemix Inhospan.

NORD OVEST PACKAGING S.R.L. (Stand 14I09)

Días 23, 24, 25 y 26

10:00-19:00h Impresión y personalización hasta 8 colores de bolsas con fondo cuadrado para productos de panadería, dulces, chocolate, galletas, etc.

RAMALHOS (Stand 12A07)

Días 23 y 24

10:00-11:00h Elaboración Pastel de Nata. Degustación. *Paulo Costa.*

11:15-12:10h Elaboración Pan Gallego. Baguette Artesana. Degustación. *Paulo Costa.*

14:00-14:45h Elaboración Pizzas. Elaboración Meriendas. Degustación. *Paulo Costa*

16:00-17:00h Elaboración Fagaza (dulce de BRIOCHE) Elaboración Palmeras. Degustación. *Paulo Costa.*

Día 25

- 10:00-10:20h Presentación LA PEPA y Revista PAN.
- 10:20-11:00h Micro-taller "elaboración y uso del lievito naturale".
Jesús Manchi y Jose Manuel Fernández.
- 11:00-12:00h Micro-taller de amasados: panquemao, brioche y stollen.
Degustación roscón y panettone.
- 12:00-13:00h Elaboración txintxortas. *Aida Fuentes y Txema Pascual.*
Elaboración Ensaimada. *Xavi Barriga.*
- 13:00-14:00h El uso del frío en las masas enriquecidas. *Beatriz Echeverría.*
- 15:00-15:45h Micro-taller azucarillo y conflitados.
Susana Gaona y Fernando Bernaldo de Quirós.
- 15:00-15:45h Micro-taller de formados. *Florencio Villegas.*
- 16:30-17:30h El panettone. *José Manuel Fernández. Carlos Mariel. Jesús Machí.*
Florencio Villegas. Txema Pascual.
- 17:30-19:00h Horneado y degustación.

Día 26

- 10:00-11:00h Elaboración Pastel de Nata. Degustación. *Paulo Costa.*
- 11:15-12:10h Elaboración Pan Gallego. Baguette Artesana. Degustación.
Julio Vilan y Paulo Costa.
- 14:00-14:45h Pizzas. Elaboración de meriendas. Degustación.
Julio Vilan y Paulo Costa.
- 16:00-17:00h Elaboración Fagaza (dulce de BRIOCHE)
Elaboración Palmeras. Degustación. *Paulo Costa.*

RIETMANN IBERICA (Stand 12C07)

Días 23, 24 Y 25

- 12:30-16:30h Como hacer un pan que ayuda a perder peso.
Alex Neugebauer.

SALVA INDUSTRIAL (Stand 12D01-12D02)

Día 23

- 10:00h Masa madre natural.
Selección Nacional «Espigas»
- 12:00h Pan refinado miga dura con Harinas La Zamorana.
Eduardo Villar (La Rioja).
- 16:00h Pan candeal con Harinas Tritordeum.
Miguel A. Sahuquillo (Albacete) y Jesús Machi (Valencia).

Día 24

- 10:00h Cereales Centeno. Masas madre.
José Ruiz Caballero (Alfacor - Granada).
- 11:00h Cupcakes - En obrador pastelería.
Gremio de Maestros Confiteros de Valencia.
- 12:00h Panes Gallegos. *Julio Alen (Orense).*
- 15:30h La Revolución del pan, con harinas disponibles.
Jordi Morera.

Día 25

- 10:00h Harinas ecológicas. *Unai/Eneko Elgezabal (GURE OGIA).*
- 11:00h Bizcochería y postres directos - En obrador pastelería.
Francisco Vilchez Castellano.
- 12:00h Pastelero mundial 2018 Reproducirá su postre ganador "TERRETA".
En obrador pastelería. *Salvador Pla Petit.*
- 16:00h Grupo #Valenciapadequalitat
Gremio de Valencia.

Día 26

10:00h Masa madre natural.

Selección Nacional "Espigas".

10:00h Pastel Vasco - En obrador pastelería.

Javier Aramendía (Gipuzkoa).

SANTANDER IMPORTA (Stand 12A01)

Días 23, 24, 25 y 26

12:00h Demo Maquina de Freir Fast Chef.

Días 23, 24, 25 y 26

13:00h Demo Horno Merrychef.

Días 23, 24, 25 y 26

Demo máquina Sandoré.

SERPAN (Stand 12C01)

Día 23

12:00h Soldadura en Correas y Cordones Termosoldables.

Pedro Pablo Gallego Sánchez.

SVEBA DAHLEN ESPAÑA, S.L. (STAND 12D18)

Día 23

10:00-12:00h Pan de masa madre Natural.

Panes de grano completo.

El molino de Cerecinos.

Hogaza de Tritordeum.

Florindo Fierro.

12:00-14:00h Harina tradicional Zamorana Pizzas.

Franchesco Genchi.

14:30-16:30h Pan de harina tradicional Zamorana con cerveza negra y avena.

Eduardo Villar.

16:30-19:00h Tendencias.

Nuevos panes y procesos.

Masas madre.

Tipos y utilización en los diferentes panes.

Josep Pascual.

Día 24

10:00-12:00h Panes imaginativos. Pan de HTZ.

Panes del mundo. Pan de T80 molino de piedra.

El molino de Cerecinos. *Josep Pascual.*

12:00-14:00h Tendencias.

Josep Pascual.

14:30-16:30h Harina tradicional Zamorana Pizzas.

Franchesco Genchi. Degustación.

Pan de dos chocolates con harina Molinos de Duero.

Ángel J. Rodríguez.

Roscón, Brioche. Harina Ariana Gold Medal. *Florindo Fierro.*

16:30-19:00h Pan de centeno. Pan de chia y quinoa. Pan de T80 Molino de Piedra.

Panes de Tritordeum. *Florindo Fierro.*

Día 25

10:00-12:00h El pan en la restauración. Hojaldre y pasta fresca al huevo con

Tritordeum. El Molino de Cerecinos. *Jesús Monedero.*

12:00-14:00h Pan de oro. Panes de estrella Michelin.

Juan Manuel Moreno. Creador del pan de oro.

El pan más caro del mundo. Panadería Pan Piña.

14:30-16:30h Pan de oro y Plata. Pan de algas dulces y agua de mar.
Degustación de panes. *Juan Manuel Moreno.*

16:30-19:00h Panes ecológicos. Panes Clean Label.
Juan Antonio Pérez "Toñín". Campeón de España 2017.

Día 26

10:00-12:00h Masa Super Hidratados con HTZ y T80 Molino de piedra y Tortos.
Luis Mariano Cantimpalos.

12:00-14:00h Pan de Puerros. Pan Zamorano de HTZ. Panes Multicereales.
Juan Antonio Pérez "Toñín".

14:30-16:30h Pan Payés. Barra Zamorana de HTZ.
Juan Antonio Pérez "Toñín".

TECNOBLEND (STAND 12A04)

Día 25

12:00h Heladería con base natural.
Gabriel Olivier.

WELBILT (Stand 12D10)

Días 23, 24, 25 y 26

10:00h - 13:00h - 16:00h Masterclass de horneado eficiente con Convotherm.
Antonio Diaz y Joan Llopart.

Días 23, 24, 25 y 26

11:00h - 14:00h - 17:00h Masterclass de cocción acelerada con Merrychef.
Antonio Diaz y Joan Llopart.

Días 23, 24, 25 y 26

12:00-15:00h Masterclass de cocción inteligente con Convotherm.
Antonio Diaz y Joan Llopart.

ZANOLLI SRL (Stand 12 C02)

Día 23

16:00-17:00 Pastelería Torreblanca. *Jacob Torreblanca.*

17:00-18:00 Tartas de sablé. *Estefania Aguilar.*

Día 24

11:00 -12:00 Plumcakes. *Estefania Aguilar.*

12:00-13:00 Macarons. *Miguel Del Soto.*

16:00-17:00 Pastelería Torreblanca. *Jacob Torreblanca.*

17:00-18:00 Brownie chocolate. *Miguel Del Soto.*

Día 25

11:00-12:00 Macarons variados. *Miguel Del Soto.*

12:00-13:00 Financiers. *Estefania Aguilar.*

16:00-17:00 Pastas de tè. *Miguel Del Soto.*

17:00-18:00 Tartas de sablé. *Estefania Aguilar.*

Día 26

11:00-12:00 Plumcakes. *Estefania Aguilar.*

12:00-13:00 Brownie chocolate. *Miguel Del Soto.*

A fecha 14 de febrero de 2019
Consulte actualizaciones en: intersicop.ifema.es