

ACTIVIDADES INTERSICOP 2011

ORGANIZA	FECHA	HORARIO	JORNADA	SALA
AFHSE	24/3/11	14:30 horas	Almuerzo Directiva de la ASOCIACIÓN DE FAB. DE HARINAS Y SEMOLAS DE ESPAÑA	S100B
		16:30 horas	Reunión Directiva de la ASOCIACION DE FAB. DE HARINAS Y SÉMOLAS DE ESPAÑA	S100C
AMEC-AFESPAN	24/3/11	10:00-19:00 horas	Reuniones Misiones Inversas - Distribuidores de maquinaria para la Panadería, Pastelería y afines y fabricantes de productos para la Panadería y Pastelería de los siguientes países: Argelia, Australia, Chile, Emiratos Arabes, India, Marruecos, México, Rumanía, Rusia, USA y Venezuela	A5.1+A5.2
		25/3/11	10:00-19:00 horas	Reuniones Misiones Inversas - Distribuidores de maquinaria para la Panadería, Pastelería y afines y fabricantes de productos para la Panadería y Pastelería de los siguientes países: Argelia, Australia, Chile, Emiratos Arabes, India, Marruecos, México, Rumanía, Rusia, USA y Venezuela
ASEMAC	25/3/11	10:00 horas	Inauguración Jornada Técnica del sector de masas congeladas de Panadería y Bollería. Secretario General de ASEMAC	S21
		10:15-11:00 horas	Presentación del Manual para manipuladores de productos de masas congeladas de panadería y bollería. Presidente de la Comisión Técnica de ASEMAC	
		11:00-11:45 horas	Ley de Seguridad Alimentaria y nutrición. Implicaciones futuras. Actuaciones FIAB-ASEMAC. Dña. Montserrat Prieto . Directora del departamento de Derecho alimentario FIAB	
		11:45-12:15 horas	Coffee Break	
		12:15-13:00 horas	Actuaciones ASEMAC en el VII Programa Marco. Proyecto europeo Mycohunt-Desarrollo de Biosensores rápidos de detección de micotoxinas en trigo. Dña. Patricia Vázquez Chas - Directora de I+D+I ASEMAC	
		13:00-13:30 horas	Mesa redonda: Preguntas y respuestas sobre las principales normas aplicables al sector. Dña. Silvia Martín - Directora del departamento de Derecho alimentario ASEMAC	
		13:30 horas	Clausura. Presidente de ASEMAC	
CEOPAN	24/3/11	10:30-12:00 horas	Conferencia-Coloquio sobre "Aplicaciones de las Tecnologías del Frío en Panadería". Ponente: D. Eduardo Madrid-INFRISA (PROGRAMA COLOMBIANOS)	S13+S14
		14:00-16:00 horas	Almuerzo de Trabajo (PROGRAMA COLOMBIANOS)	S11
		16:00-18:00 horas	Foro de la Nueva Panadería	Pabellón 5
	25/3/11	12:30-14:00 horas	Reunión de la Comisión "Formación Profesional" (UIB MEETING)	S11
		14:30-16:00 horas	Almuerzo de Trabajo (UIB MEETING)	S11
		16:00-17:30 horas	Conferencia-Coloquio sobre "Características nutricionales de la utilización de grasas en los productos de Panadería". Ponente: Dña. Rosa Ortega-CCP (PROGRAMA COLOMBIANOS)	S13+S14
		16:30-17:30 horas	Reunión de la Comisión "Marketing y Publicidad" (UIB MEETING)	S11
	26/3/11	17:30-19:00 horas	Seminario sobre Promoción del Consumo de Pan en los distintos Países de la UIB (UIB MEETING)	S11
		08:00-10:00 horas	Visita a una Panadería	
		10:45-12:15 horas	Reunión de la Comisión "Organización" (UIB MEETING)	S11
		12:15-12:30 horas	Café Pausa (UIB MEETING)	S11
		12:30-14:00 horas	Reunión de la Comisión "Economía y Asuntos Sociales" (UIB MEETING)	S11
		14:30-16:00 horas	Almuerzo de Trabajo (UIB MEETING)	S11
16:30-18:30 horas		Reunión del Presidium (UIB MEETING)	S11	
10:00-19:00 horas	Demostración de sabores de pan comentados por el Panel de Cata			
27/3/11	11:00-12:30 horas	Cata Comentada de Panes	Pabellón 5	
	12:00-14:00 horas	Junta General de Ceopan (PROGRAMA CEOPAN)	S13+S14	
	14:30-16:30 horas	Almuerzo Junta General de Ceopan (PROGRAMA CEOPAN)	S11	
28/3/11	10:30-12:30 horas	Conferencia-Coloquio sobre "INNOPAN: El Centro de Difusión Tecnológica del Sector Panificador". Ponente: Dña. Agueda García-Agulló-INNOPAN (P. COLOMBIANOS)	S13+S14	

ACTIVIDADES INTERSICOP 2011

MMAPE	24/3/11	08:00-14:00 horas	Inicio Primera Jornada Campeonato MMAPE'11	PABELLÓN 1
		10:00 horas	Inauguración de la Feria INTERSICOP 11	
		11:00 horas	Reunión de la Junta Directiva de CEEAP	
		13:00 horas	Degustación por los miembros del Jurado de la elaboración Tarta	
		14:00 horas	Almuerzo MMAPE	
		15:30 horas	Reanudación del Campeonato MMAPE'11	
		17:00 horas	Degustación por los miembros del Jurado de la elaboración Pastas de Té	
		18:30 horas	Degustación por los miembros del Jurado de la elaboración Bombones	
		19:30 horas	Finalización primera jornada Campeonato MMAPE'11	
	25/3/11	08:00-14:00 horas	Inicio Segunda Jornada Campeonato MMAPE'11	S100D
		11:00 horas	Degustación por los miembros del Jurado de la elaboración Repostería dulce mini	
		12:30 horas	Degustación por los miembros del Jurado de la elaboración Repostería salada mini	
		13:30 horas	Degustación por los miembros del Jurado de la especialidad Elaboración por sorteo	
		14:00 horas	Almuerzo MMAPE	
		15:00 horas	Reanudación del Campeonato MMAPE'11	
		15:00-18:00 horas	Montaje y Exposición del Escaparate MMAPE'11	
		18:30 horas	Presentación a los medios de los Escaparates MMAPE'11	
	19:00 horas	Entrega de Premios a los Participantes del Campeonato MMAPE'11 y entrega de Medalla al Mérito en su categoría Oro a D. José Llort y a D. Virgilio Picó Cocktail Premios MMAPE		
	26/3/11	10:00-14:00 horas	Demostraciones a cargo de : D. Justo Almendrote Alonso, Maestro Pastelero de la Escuela de F.P. de Madrid (ASEMFORM) D. David Cristóbal (finalista en el MMAP-MADRID'11), D. José Eugenio Fernández (MMAP-MADRID'07), Dña. Fátima Gismero (Medalla Bronce CANJOP'06) D. Ricardo A. de Obaldía (Medalla Bronce CANJOP'10)-Participantes en los distintos Concursos y Campeonatos organizados por la Asociación Empresarial de Pastelería Artesana de la Comunidad de Madrid (AEPA)	S100D
		11:00 horas	Actuación de la Asociación Castiza Orgullo de Madrid . Degustación de Chocolatada con churros	
12:00-14:00 horas		Demostración de D.Francisco Somoza Estévez (MMAPE'07 y Campeón del World Chocolate Masters de España 2011)		
14:00 horas		Almuerzo MMAPE		
16:00-19:00 horas		Reanudación de las Demostraciones realizadas por los participantes en Concursos y Campeonatos de AEPA		
17:00-19:00 horas		Taller de Alfarería Manual de Chocolate a cargo de D. José Eugenio Fernández (2º Clasificado en el MMAP-MADRID'07)		
10-14/16-19 horas		Elaboración y degustación de Helados Artesanos a cargo de la Asociación de Heladeros y Horchateros Artesanales de la Comunidad de Madrid		
27/3/11		10:00-14:00 horas	Elaboración de Productos Típicos de Madrid por el Maestro Pastelero de la Escuela .F.P. de Madrid (ASEMFORM), Don Justo Almendrote Alonso y ex-alumnos. Degustación	
10:00-12:00 horas	Equipo ganador de la Copa del Mundo de Lyón			
12:00-14:00 horas	Demostración de Pastelería Danesa			
14:00 horas	Almuerzo MMAPE			
16:00-19:00 horas	Técnicas de Envoltura y Atado de productos de Pascua y Primavera y Decoración de Escaparates por Dña. Carolina Luque Torres			
10-14/16-19 horas	Elaboración y degustación de Helados Artesanos a cargo de la Asociación de Heladeros y Horchateros Artesanales de la Comunidad de Madrid			
28/3/11	10:00-14:00 horas	Menú vertical de chocolate elaboración realizada por el Maestro Pastelero de la Escuela de F.P. de Madrid, D. Justo Almendrote y alumnos de la misma	S100D	
	14:00 horas	Almuerzo MMAPE		
	14:00 horas	Ponencia sobre Estabilización y fabricación de cremas y bases de helado ofrecida por el Biólogo D. Lluís Ribas Guardiola		
	16:00-17:30 horas	Representación teatral adaptada al mundo de la pastelería de la obra La Pitanza de los Hermanos Alvarez Quintero, por la Compañía CERMAT del Teatro Prosperidad		
	10-14/16-19 horas	Elaboración y degustación de Helados Artesanos a cargo de la Asociación de Heladeros y Horchateros Artesanales de la Comunidad de Madrid		
19:00 horas	Clausura de la Feria Intersicop			

ACTIVIDADES INTERSICOP 2011

PROVEA	24/3/11	12:00-14:00 horas 16:00-18:00 horas	Obrador de PROVEA: Demostraciones de Panadería y Pastelería de las empresas de PROVEA coordinadas por TECFOOD Sala Vips: Seminario para Directivos de Empresas de Panadería y Pastelería "Nuevo Surtido y mejor servicio para rentabilizar las panaderías y Pastelerías en el siglo XXI" organizado por PROVEA con la colaboración de A&A Hostelería	5E03
	25/3/11	12:00-14:00 horas	Obrador de PROVEA: Demostraciones de Panadería y Pastelería de las empresas de PROVEA coordinadas por TECFOOD	5E03
	26/3/11	12:00-14:00 horas	Obrador de PROVEA: Demostraciones de Panadería y Pastelería de las empresas de PROVEA coordinadas por TECFOOD - Sala Vips: Bases para el futuro de la Pizzeria (Organizado por pizza.net)	5E03
		16:00-18:00 horas	Obrador de PROVEA: Elaboración de distintas masas para Pizza (organizado por pizzanet.es)	
	27/3/11	10:00-12:00 horas	Trofeo FRIO INTELIGENTE organizado por PROVEA con la colaboración de la Asociación ANTA a empresas que poseen en el abatidor de temperatura un instrumento base en el desarrollo de producto en sus obradores: - Pastelería EL CRUJIENTE - Alicante - Pastelería MANDUL - Ciudad Real - Panadería LA MAGDALENA de Torrellano (Alicante) - Restaurante-Catering SAGARTOKI - Vitoria	5E03
		12:00-14:00 horas	Obrador de PROVEA: Demostraciones de Panadería y Pastelería de las empresas de PROVEA coordinadas por TECFOOD Sala VIPS Mesa redonda organizada por Montagud Editores sobre la "Panadería y Pastelería en Internet"	
13:00 horas		Entrega de premios		
14:30 horas		Almuerzo Premios Provea	S100C	
28/3/11	10:00-12:00 horas	Sala Vips: Mesa Redonda EL PAN en la Hostelería, organizado por EL PIPIRIPAO	5E03	
	12:00-14:00 horas	Obrador de PROVEA: Demostraciones de Panadería por TECFOOD Sala VIPS Mesa redonda organizada por Montagud Editores sobre "Formulación Interrelacional en Pastelería"		