



El futuro
es de todos

Gobierno
de Colombia



RED
DE EVENTOS
GASTRONÓMICOS
DE COLOMBIA

xocoart

**SALON D
PASTEL
& REPOS
TERIAC
REATIVA**

octubre
3 4 5



**CASA DANN
CARLTON**
HOTEL & SPA
★★★★★
LA VIDA ES UN LUJO

BOGOTÁ



Inicio	Fin	ACTIVIDAD
7:00	8:00	Registro

Inicio	Fin			SPEAKER	PERFIL	TEMA		
8:00	8:30	FORO	LUISA GALLEGO - Moderadora - Asesora de la Vicepresidenta de la República	INSTALACIÓN DEL EVENTO A CARGO DEL MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO				
8:30	9:15			CHEF OSIRES BARBOSA (OSS)	Chef Internacional (Brasil) - Chef & Cake Deginer Chef & Cake Designer ICES International Liaison & Chair - Cake;s by Oss Atelier Director ICES Approved Teacher - PME Teacher Certificate - PME Five Star Sugar Artist	El Arte del Éxito: consejos para convertir tu microempresa en una fuente de prosperidad y triunfos		
9:15	10:00			NINI DIAZ	RAPPI DARK KITCHENS	MODELO "DARK KITCHENS" O "COCINAS OCULTAS" proyectos innovadores		
10:00	10:45			JOHANA BAHAMON & CHEF CHARLIE OTERO	Actriz, modelo, fundadora de Fundación Acción Interna / Chef Colombiano, profesor de la cátedra de cocina colombiana de la Escuela Taller de Bogotá - Embajador de la Gastronomía Iberoamericana.	Como convertir errores en oportunidades / proyecto talleres de pastelería en la cárcel el Buen Pastor		
10:45	11:30			CHEF BETINA MONTAGNE	Chef Internacional (Venezuela-Barcelona) Jurado de Bake Off España / Copropietaria de Wonder Cookies /Profesora en la Escuela de Pastelería EPAISUCRE	CÓMO SER PASTELERA 2.0 Y NO MORIR EN EL INTENTO Algunas historias, anécdotas y cuentos de una mujer pequeña que decidió asumir retos en un mundo de chicos muy altos		
11:30	12:15			LUIS ALBERTO BRAVO	Director de Connexio Media -Director Nacional de Futuro Deseado Asesor y consultor en Marketing Digital, Proyectos en e-Learning y Gobierno TI	Los 7 Pasos, para comenzar a emprender necesitas caminar con pasos de gigante		
12:15	1:00			CHEF IDALY FARFÁN	Chef Internacional (Ecuador): Chef Chocolatier - Instructora en pastelería y chocolatería para instituciones de gastronomía en Ecuador, Colombia, Perú, Venezuela y México	EMPREDER SIN FRONTERAS		
1:00	2:00			ALMUERZO COLOMBIANO - INVITA MINCIT				
2:00	2:45			DENISE CAMHI DELI REPOSTERIA SANTA ELENA	Cofundadora Myriam Camhi Mercadeo Deli Repostería Mercadeo Santa Elena	Trayectoria de las mujeres en la pastelería y repostería Colombiana		
2:45	3:15			RECONOCIMIENTO A TODA UNA VIDA MUJERES PIONERAS QUE HAN MARCADO LA SENDA DE LA PASTELERIA Y REPOSTERIA EN COLOMBIA (Myriam Camhi, Deli y Santa Elena)				
3:15	4:00	CONVERSATORIO	<ul style="list-style-type: none"> • CRISTIAN TROCHEZ • ARTURO BACÁN • BETINA MONTAGNE • IDALY FARFÁN • MÓNICA RIOS 	La inclusión de las FRUTAS COLOMBIANAS en el mundo de la pastelería y repostería. Cristian Trochez - Utilización de frutas según su grado de maduración en la pastelería y chocolatería) Macerados, conservas y des amargados. Arturo Bacán - Frutas Colombianas dentro de la Pastelería Saludable				
4:00	6:00	MASTER CLASS	CHEF CHARLIE OTERO	Chef Colombiano: Resalta la cultura gastronómica de su país a través de productos de origen y técnicas tradicionales	INSTANTES DE SOLANUM BETACEUM & TORTASABAJÓN DE ACCA SELLOWIANA Tomate de Arbol & Frejjoa			



Inicio	Fin	ACTIVIDAD
7:00	8:00	Registro

XOCOART



8:00	10:00	MASTER CLASS	CHEF BETINA MONTAGNE	Chef Internacional (Venezuela-Barcelona) Jurado de Bake Off España / Copropietaria de Wonder Cookies /Profesora en la Escuela de Pasteleria EPAISUCRE	LA MARAVILLOSA PASTERERÍA GLUTEN FREE Y LAS FRUTAS TROPICALES Pastel de Tomate de Árbol, Yogurt Acido, Chocolate Blanco, Guayaba y Pimienta Rosa
10:00	12:00	TALLER	CHEF SAID SAEZ	Chef Colombiano: Repostero especializado en dulces típicos colombianos, dueño de Said Sáez Dulces Típicos	DULCES TÍPICOS COLOMBIANOS Dulce tropical : Mangos verdes, Papaya, Ciruelas pasas, Azúcar
12:00	2:00	ALMUERZO			
2:00	4:00	MASTER CLASS	CHEF IDALY FARFÁN	Chef Internacional (Ecuador): Chef Chocolatier - Instructora en pastelería y chocolatería para instituciones de gastronomía en Ecuador, Colombia, Perú, Venezuela y México	POSTRE: ESPLENDOR DE CACAO Es una mono porción en diferentes texturas y un postre en plato a base de todos los tipos de chocolate, blanco, leche, semiamargo y manteca de cacao. BOMBÓN: HOMENAJE A MI TIERRA Bombón de almojábana y guayaba
4:00	6:00		CHEF OSIRES BARBOSA (OSS)	Chef Internacional (Brasil) - Chef & Cake Designer Chef - ICES International Liaison & Chair - Cake;s by Oss Atelier Director ICES Approved Teacher - PME Teacher Certificate - PME Five Star Sugar Artist	PASTEL DE BODA El delicado arte del Chef Oss
2:00	6:00	TALLER	CHEF ARTURO BACÁN	Chef Internacional (México): Pionero en la especialidad y concepto Pasteleria nutritiva y 0% azucar añadida en habla hispana.	REPOSTERÍA SALUDABLE Pastelería Gourmet Gluten Free & Sugar Free

octubre
4

Inicio	Fin	ACTIVIDAD
7:00	8:00	Registro

XOCOART



octubre
5

8:00	10:00	MASTER CLASS	CHEF CRISTIAN TROCHEZ	Chef Colombiano: Chef Pâtissier - Chocolatier, dueño de Cristian Trochez pastelería - Chocolatería Artesanal Colombiana	BOMBONERIA ARTESANAL SABORES TROPICALES Filosofía Cristian Trochez
10:00	1:00		CHEF DAVID CHAPETON	Chef Colombiano: Experto en Gastronomía Internacional del Gato Dumas. Desarrollador de productos en Andres Carne de Res y actual dueño de BOGOCAKES	TALLADO AUTOMOTRIZ Uso de vectores escalados de un carro como guía para modelar una torta que después tallaremos, cubriremos en fondant y elaboraremos sus detalles.
9:00	1:00	TALLER	CHEF BETINA MONTAGNE	Chef Internacional (Venezuela-Barcelona) Jurado de Bake Off España / Copropietaria de Wonder Cookies /Profesora en la Escuela de Pastelería EPAISUCRE	TECNOLOGÍAS EN LAS MASAS BATIDAS E INTERIORES VANGUARDISTAS PARA TARTAS AMERICANAS DE GRAN ALTURA (Layer Cakes) Pastel de Chocolate Negro Ahumado - Café - Caramelo Salado - Maracuyá y Haba Tonka.
9:00	1:00		CHEF DEIBY SANCHEZ	Chef Colombiano: Pastelero especializado en Brasil en Chocolatería y aquí en Colombia en Confitería.	CAKE DESIGN 3D Tallaje de tortas personajes fantasticos
9:00	1:00		CHEF IDALY FARFÁN	Chef Internacional (Ecuador): Chef Chocolatier - Instructora en pastelería y chocolatería para instituciones de gastronomía en Ecuador, Colombia, Perú, Venezuela y México	TRUFAS CON SABOR A CUMBIA Elaboración de trufas que representan nuestras regiones y sabores colombianos
10:00	12:00		SAMUEL PASTELERITO	Con tan solo 7 años es el pastelerito mas joven del mundo	MI VIDA UN MUNDO DE FANTASIA Postre de chocolate bañada en salsa de chocolate de espejo, decorado con un pequeño huevo de chocolate.
1:00	2:00	ALMUERZO			
2:00	4:00	MASTER CLASS	CHEF ARTURO BACÁN	Chef Internacional (México): Pionero en la especialidad y concepto Pastelería nutritiva y 0% azucar añadida en habla hispana	REPOSTERÍA SALUDABLE Pastelería Individual & Nutritiva con Frutos Regionales
2:00	6:00	TALLER	CHEF DAVID CHAPETON	Chef Colombiano: Experto en Gastronomía Internacional del Gato Dumas. Desarrollador de productos en Andres Carne de Res y actual dueño de BOGOCAKES	ELABORACIÓN DE FONDANT
2:00	6:00		CHEF OSIRES BARBOSA (OSS)	Chef Internacional (Brasil) - Chef & Cake Deginer Chef & Cake Designer ICES International Liaison & Chair - Cake;s by Oss Atelier Director ICES Approved Teacher - PME Teacher Certificate - PME Five Star Sugar Artist	FLORES DE AZUCAR ORQUIDEA CATTLEYA (Flor nacional de Colombia) Como decorar un pastel en su totalidad y decorarlo con una Orquidea Cattleya hecha en pura pasta de azucar. Aprenderán a hacerla, pigmentarla, armarla y montarla sobre el pastel.
2:00	6:00		CHEF CRISTIAN TROCHEZ	Chef Colombiano: Chef Pâtissier - Chocolatier, dueño de Cristian Trochez pastelería - Chocolatería Artesanal Colombiana	BOCADOS CON SABOR COLOMBIANO (Petit four)