

# PROGRAMA

Talleres y conferencias especializadas

## 12 DE OCTUBRE

**12:30PM - 1:30PM**

La microbiología como diferenciador en la higiene de alimentos  
Ing. Javier Lomeli Briseño II Laboratorios Becar

**1:45PM - 3:15PM**

Cata de cerveza artesanal  
Ing. Juan Ríos II El Origen  
Felipe Patiño II Dispro

**3:30PM - 5:00PM**

Pizza contemporánea, nuevas técnicas napolitanas  
Arturo Vermont II Dolce María

**5:15PM - 6:00PM**

Del mole blanco de venado al taco de piedra volcánica.

Chef Honippe Saint Julien II El Origen  
Ing. Juan Ríos II El Origen

El diario de una joven cocinera tradicional y de una joven chef vanguardista.

Chef Karen Solís II El Origen  
Cocinera tradicional Adriana Roman

**12:30PM - 6:00PM**

TORNEO DE REPOSTERÍA

**1:00PM - 3:00PM**

TORNEO DE PIZZAS



## 13 DE OCTUBRE

**12:30PM - 1:45PM**

Los secretos de un pastel de playa

Chef Rubén Tello  
Chef Ramiro Martínez II Beauty Cake

**2:00PM - 3:00PM**

Taller impartido por  
La Glorieta

**3:30PM - 5:00PM**

Masas laminadas fermentadas (máster class de panificación)  
Rafael Tabla

**5:15PM - 7:00PM**

Pizzas de campeonato... la pizza también es alta cocina

Arturo Vermont II Dolce María

**12:00PM - 3:30PM**

PURATOS (talleres de chocolatería, panadería y repostería)

**4:00PM - 6:00PM**

CONCURSO MANOS ARRIBA CHEF



## TALLERES IMPARTIDOS POR:



### OCTUBRE 12

**11:30 A.M.**

Tendencias de bienestar y salud  
Plant Based (Hecho a base de plantas)  
Gut Health (Salud intestinal)

**1:00 P.M.**

Mimetic  
Grasa vegetal estilo mantequilla

**2:30 P.M.**

Masa Madre  
¿Cómo diferenciarnos en el mercado?

**4:30 P.M.**

El futuro de la Panadería Reside en su pasado  
Presentación  
Aplicaciones  
Maridaje (bocadillos) - Cerveza Artesanal

### OCTUBRE 13

**11:30 A.M.**

Aplicaciones clásicas en México  
Pastel 3 leches  
Panquelería  
Tartas  
Cheese Cake

**1:00 P.M.**

Ambiente Blanca  
La mejor crema para batir de origen vegetal para decoración

**2:30 P.M.**

Dulcerío Lácteo  
Jarabe tres leches que enamora y listo para tu paladar

**4:30 P.M.**

Cada creación de pastelería tiene una historia que contar  
El consumidor de pastelería  
Aplicaciones (ambiente blanca / Dulcerío Lácteo)  
Creativa - Saludable - Sustentable

