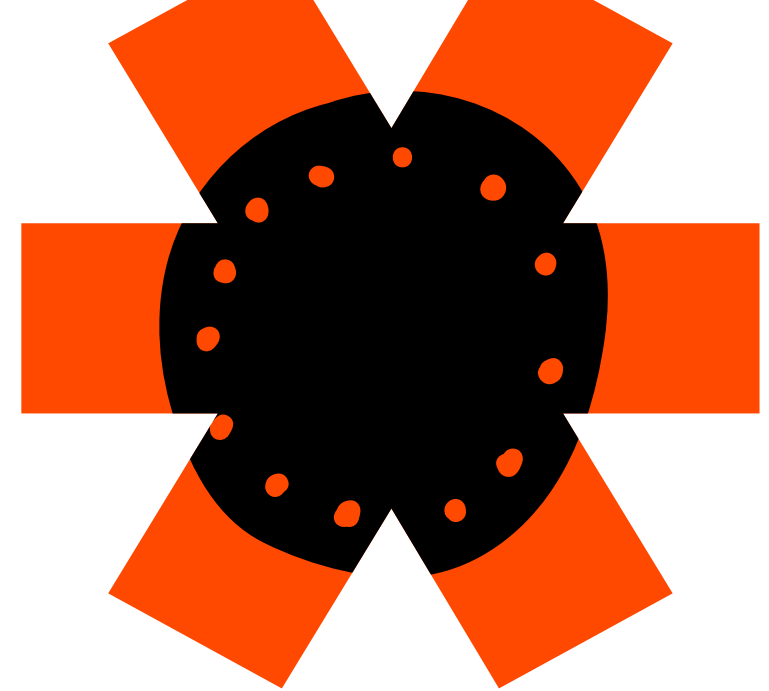
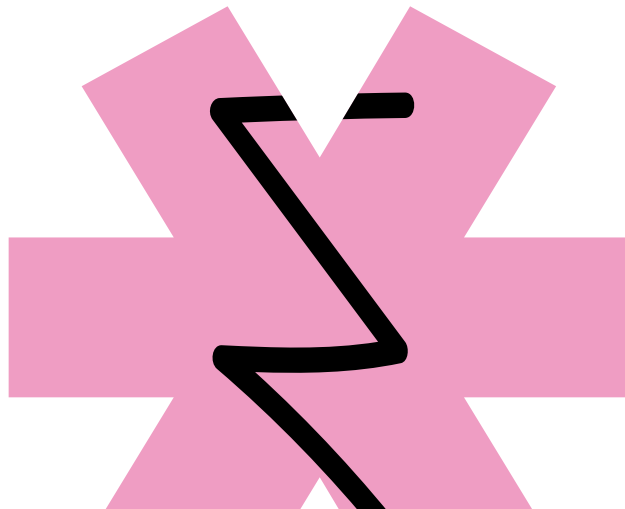


# M\*I\*P

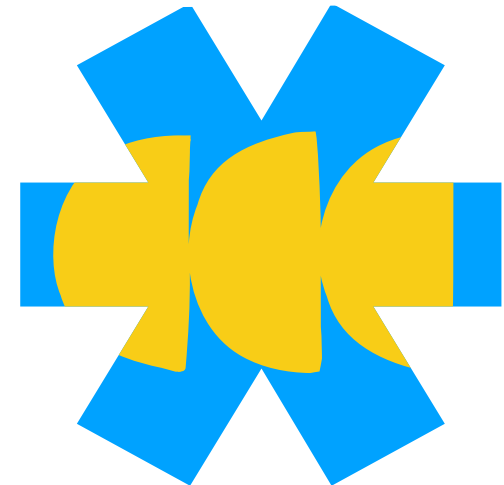
Madrid  
International  
Pastry



7 Y 8 DE MAYO DE 2022

## ZER\*WASTE

3ª EDICIÓN DEL CONGRESO  
DE PASTELERÍA, PANADERÍA Y  
CHOCOLATE DE MADRID



\* PROGRAMA 2022

**\* RECONOCIMIENTOS**

HORARIO	PONENCIAS * SÁBADO 7 DE MAYO *	ZONA
9:00 - 9:50	<b>DOMI VÉLEZ</b> (EL HORNO DE VÉLEZ, LEBRIJA) & <b>MANUEL LEÓN BEJAR</b> (ARQUEOGASTRONOMÍA, CÓRDOBA) NEBRIJA Y LA ECONOMÍA CIRCULAR EN EL MEDIO RURAL	FORO
9:55 - 10:45	<b>BERNARDO ÁLVAREZ DEL MANZANO</b> (CONSULTOR QUÍMICO, BAM CONSULTORES, CÓRDOBA) LA HARINA ESA GRAN DESCONOCIDA	FORO
* 10:50 - 11:40	<b>IGINIO MASSARI</b> (MAESTRO ALTA PASTELERÍA, BRESCIA) MEDITERRÁNEO, CUNA DE GRANDES LEVADURAS	FORO
11:45 - 12:35	<b>RAMÓN FREIXA</b> (CHEF GASTRONOMICO, MADRID) VEGETALIA DULCE	FORO
12:40 - 13:30	<b>ERIC ORTUÑO</b> (PASTRY CHEF & Co FOUNDER L'ATELIER, BARCELONA) & <b>XIMENA PASTOR</b> (PASTRY CHEF & Co FOUNDER L'ATELIER, BARCELONA) LA CASCARILLA DE CACAO, DESPERDICIO SAGRADO	FORO
13:35 - 14:25	<b>ANDRÉS MORÁN</b> (HEALTHY PASTRY CHEF, SHA WELLNES CLINIC, ALICANTE) EFICIENCIA Y SOSTENIBILIDAD EN LOS POSTRES DE RESTAURANTE	FORO
14:30 - 15:20	<b>JEFFREY CAGNES</b> (PASTRY CHEF, FRANCIA) MILLEFEUILLE "ZERO WASTE"	FORO
15:25 - 16:15	<b>MARIKE VAN BEURDEN</b> (PASTRY & CHOCOLATE CONSULTANT, HOLANDA) INICIACIÓN AL MUNDO PLANT-BASED	FORO
16:20 - 17:10	<b>DANIEL ÁLVAREZ</b> (PASTRY CHEF, DALUA PASTELERÍA, ELCHE) MIRAR ATRÁS PARA APRENDER	FORO
17:15 - 18:05	<b>JOANNA ARTIEDA</b> (PASTRY CONSULTANT, NAVARRA) CONFITERIA DE VANGUARDIA O WASTE	FORO
18:10 - 19:00	<b>IGNACIO DE JUAN - CREIX</b> (CIO, PLAT INSTITUTE, BARCELONA) & <b>IVAN MERINO</b> (DTOR. CREATIVO, BISCUITS BCN, BARCELONA) - AUGMENTED PASTRY	FORO
19:05 - 19:55	<b>CRISTINA GARCÍA</b> (PASTRY CHEF, CRISLA SWEETS, DURANGO) UPCYCLIN PASTRY	FORO

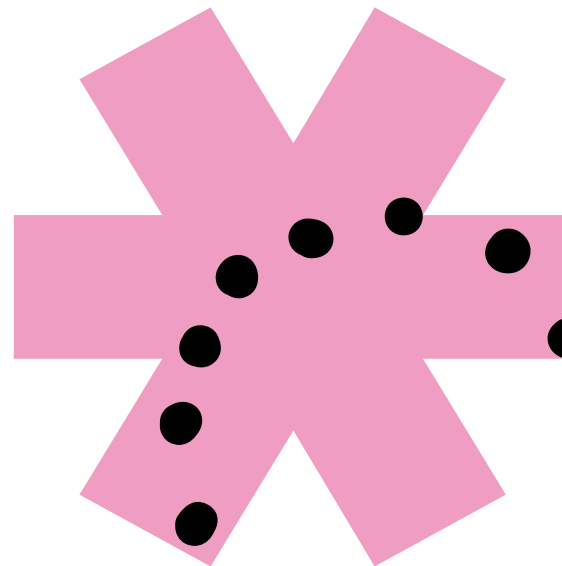
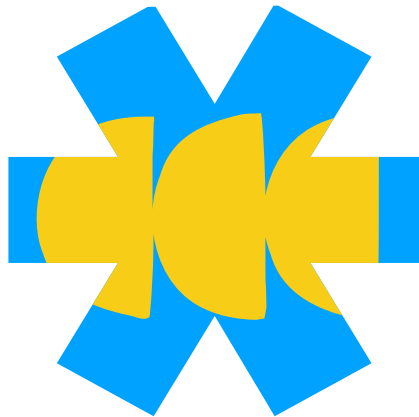
  **RECONOCIMIENTOS**

HORARIO	PONENCIAS * DOMINGO 8 DE MAYO *	ZONA
9:00 - 9:50	<b>DRA. ADELA ABELLÁN</b> ( SUBDIRECTORA DE GRADOS DE GASTRONOMÍA, NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, UNIVERSIDAD DEL UCAM, MURCIA) APLICACIÓN SOSTENIBLE DE LA GRASA DE INSECTO COMO ELEMENTO DE LIGAZÓN DULCE	FORO
9:55 - 10:45	<b>PACO RONCERO</b> (CHEF GASTRONÓMICO & EMBAJADOR, MOM CULINARY INSTITUTE, MADRID) TRABAJANDO EN EL DESARROLLO PERSONAL DE LOS FUTUROS TALENTOS DE LA GASTRONOMÍA	FORO
10:50 - 11:40	<b>ELISABETE FERREIRA</b> (PRESIDENTA CLUB RICHEMONT DE PORTUGAL) ECONOMÍA CIRCULAR, OPORTUNIDAD PARA LA INNOVACIÓN EN PANADERÍA	FORO
11:45 - 12:35	<b>FRANCISCO BROCCOLO</b> (PASTRY CONSULTANT, VENEZUELA) PANTONE DE UN INGREDIENTE	FORO
 12:40 - 13:30	<b>JORDI BUTRÓN &amp; RICARD MARTÍNEZ</b> (PASTRY CHEFS, ESPAISUCRE, BARCELONA) ¿CÓMO CREAR UN MENÚ DE POSTRES COMPLEJO?	FORO
13:35 - 14:25	<b>ANDREA DOPICO</b> (PASTRY CHEF, ANDINC & MAISON MARCEL, VENEZUELA) UNA PASTELERÍA DE ULTRA PROXIMIDAD Y SU CAMINO AL ZERO WASTE	FORO
 14:30 - 15:20	<b>RICARDO &amp; PUY VÉLEZ</b> (PASTRY & CHOCOLATE CHEFS, MOULIN CHOCOLAT, MADRID) El Macaron PERFECTO	FORO
15:25 - 16:15	<b>ESTER ROELAS</b> (PASTRY CHEF & CONSULTANT, BADALONA) BOMBONES ZERO WASTE	FORO
16:20 - 17:10	<b>LLUC CRUSELLAS</b> (PASTRY & CHOCOLATE CHEF, EL CARME PASTISSERIA, VIC) 0,0 ZERO RESIDUO, ZERO MERMA, Pastelería fresca y al momento	FORO
17:15 - 18:05	<b>FATIMA GISMERO</b> (PASTRY CHEF, PASTELERÍA FÁTIMA GISMERO, PIOZ, GUADALAJARA) LA ALMENDRA DEL ORIGEN A LA EVOLUCIÓN	FORO
18:10 - 19:00	<b>FERNANDO SAÉNZ</b> (CHEF DEL FRIO, OBRADOR GRATÉ & HELADERÍA DELLASERA, LA RIOJA) LA DOBLE VIDA DEL SABOR	ONLINE
19:05 - 19:55	<b>STÉPHANIE VASTEL</b> (CHEF FORMATEUR, ECOLE INTERNACIONAL DE BOULANGERIE, FRANCIA) ¿EL DESPERDICIO? ¿DE QUÉ DESPERDICIO HABLAMOS?	ONLINE

HORARIO		MONOGRÁFICOS * SÁBADO 7 DE MAYO *	ZONA
15:30 - 19:30	<b>LUIS ARRUFAT</b> (CHEF COORDINADOR, BASQUE CULINARY CENTER, DONOSTIA) & <b>CESAR ROMERO</b> (PASTRY CHEF, BASQUE CULINARY CENTER, DONOSTIA) <i>LA FORMULACIÓN COMO HERRAMIENTA PARA LA SOSTENIBILIDAD</i>		ACADEMY
9:30 - 13:30	<b>JORDI BORDAS</b> (PASTRY CHEF & WORLD CUP CHAMPION, PASTRY SCHOOL B-CONCEPT, BARCELONA) <i>INGREDIENTES DE PRESENTE Y FUTURO EN PASTELERÍA</i>		ACADEMY
15:30 - 19:30	<b>ERIC ORTUÑO</b> (PASTRY CHEF & Co FOUNDER L'ATELIER, BARCELONA) & <b>XIMENA PASTOR</b> (PASTRY CHEF & Co FOUNDER L'ATELIER, BARCELONA) <i>LA CASCARILLA DE CACAO, DESPERDICIO SAGRADO</i>		ACADEMY
HORARIO		MONOGRÁFICOS * DOMINGO 8 DE MAYO *	ZONA
10:00 - 14:00	<b>IGNACIO DE JUAN - CREIX</b> (CIO, PLAT INSTITUTE, BARCELONA) & <b>IVAN MERINO</b> (DTOR. CREATIVO, BISCUITS BCN, BARCELONA) <i>MATERIAL FLOW &amp; CIRCULAR DESIGN</i>		ACADEMY
9:30 - 13:30	<b>MARIKE VAN BEURDEN</b> (PASTRY & CHOCOLATE CONSULTANT, HOLANDA) <i>¿CÓMO ADAPTAR TUS RECETAS TRADICIONALES EN DELICIOSAS VERSIONES PLANT-BASED?</i>		ACADEMY
15:30 - 19:30	<b>NACHO GONZÁLEZ</b> (MAESTRO PASTELERO, MOM CULINARY INSTITUTE, MADRID) <i>ESENCIA DE HUERTO DE MASA MADRE</i>		ACADEMY

HORARIO		MESAS DE DEBATE * SÁBADO 7 DE MAYO *	ZONA
17:00 - 18:30		JESÚS MONEDERO (SPEAKER) JORGE PASTOR & MARÍA JOSÉ HUERTAS & CARLOS MORENO & LOURDES PLANA IMPORTANCIA DE LA LINGÜÍSTICA PARA CONOCER UN BUEN PAN	RESTAURANTE
HORARIO		MESAS DE DEBATE * DOMINGO 8 DE MAYO *	ZONA
10:00 - 11:30		JOSÉ MARÍA FERNÁNDEZ DEL VALLADO (SPEAKER) & EDUARDO VILLAR (PRESIDENTE CEOPPAN) & JOSÉ MIGUEL HERRERO (DIRECTOR GENERAL DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA) & SAMUEL SUAREZ (CAMPEÓN DE ESPAÑA DE PANADERÍA ARTESANA 2022 Y DIRECTOR DE I+D DE ALIMERKA) & PABLO LÓPEZ (SECRETARIO GENERAL DE CEOPPAN) REAPROVECHAMIENTO DEL PRODUCTO. CONSUMO MARCA ESPAÑA	RESTAURANTE
12:30 - 14:00		JESÚS MONEDERO (SPEAKER) DOMI VÉLEZ & BERNARDO ÁLVAREZ DEL MANZANO & JUAN CARBAJO - HARINAS INTEGRALES	RESTAURANTE
17:00 - 18:30		JUAN MANUEL HUMBERT & LAURA GUSART & MARCELO BURATTI (MAKEAT, BARCELONA) & JORGE VELASCO RUIZ (RAMÓN FREIXA, MADRID) & ADRIÁ GIL ( I+DESSERTS, BARCELONA) CLOSING THE LOOP	RESTAURANTE
HORARIO		CATAS & MARIDAJES * SÁBADO 7 DE MAYO *	ZONA
10:30 - 12:00		MÓNICA ROSÓN "LA CATAORA" (SUMILLER, COMUNICADORA DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA) & DOMI VÉLEZ (EL HORNO DE VÉLEZ, LEBRIJA)	COCINA CATAS & MARIDAJES
13:00 - 14:30		CATADORES: CARLOS MARIBONA. CARLOS MARIBONA, JUANMA BELLVER, ALBERTO GRANADOS , LUIS CEPEDA , JUAN I. EGUIARA & CATADORES POR CONFIRMAR. PANADEROS: PAN.DELIRIO, PANEM, OBRADOR DE SAN FRANCISCO, PANADARIO, BRULÉE ¿QUÉ PAN SERÁ EL QUE MEJOR MARIDE CON LOS CALLOS MADRILEÑOS DE CASA ALBERTO?	COCINA CATAS & MARIDAJES
17:00 - 18:30		CRISTINA TIERNO CONDE (SUMILLER, FORMADORA Y CEO DE LA AGENCIA EFECTO DIRECTO) & ANDRÉS MORÁN (HEALTHY PASTRY CHEF, SHA WELLNES CLINIC, ALICANTE)	COCINA CATAS & MARIDAJES
HORARIO		CATAS & MARIDAJES * DOMINGO 8 DE MAYO *	ZONA
10:30 - 12:00		MÓNICA ROSÓN "LA CATAORA" (SUMILLER, COMUNICADORA DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA) & PABLO QUEIJO (PASTRY CHEF, ANDALUCÍA)	COCINA CATAS & MARIDAJES
17:00 - 18:30		CRISTINA TIERNO CONDE (SUMILLER, FORMADORA Y CEO DE LA AGENCIA EFECTO DIRECTO) & CRISTINA GARCÍA (PASTRY CHEF, CRISLA SWEETS, DURANGO)	COCINA CATAS & MARIDAJES

HORARIO	EXPERIENCIAS * SÁBADO 7 DE MAYO *	ZONA
11:00 - 12:30	<b>BEATRIZ ECHEVERRÍA</b> (FOUNDER EL HORNO DE BABETTE, MADRID) LOS ELEMENTOS DEL PAN: TODO LO QUE NECESITAS SABER PARA HACER UN BUEN PAN EN CASA (LIBROS CON MIGA)	RESTAURANTE
HORARIO	EXPERIENCIAS * DOMINGO 8 DE MAYO *	ZONA
11:30 - 16:30	<b>ERIC ORTUÑO</b> (PASTRY CHEF & Co FOUNDER L'ATELIER, BARCELONA) & <b>XIMENA PASTOR</b> (PASTRY CHEF & Co FOUNDER L'ATELIER, BARCELONA) & <b>XAVI MONTEAGUDO</b> (JEFE DE BOLLERIA, L'ATELIER, BARCELONA) IRINOX BRUNCH EXPERIENCE BY L'ATELIER	RESTAURANTE



## M\*I\*P PODCAST

HORARIO	PROGRAMACIÓN * SÁBADO 7 DE MAYO * CON TAMARA VIÑAS	ZONA	PARTICIPACIÓN
9:00 - 9:20	CAROLINA ESCUDÉ	HOST	MADRID INTERNATIONAL PASTRY
9:30 - 9:50	PRÓXIMAMENTE	HOST	* *
10:00 - 10:20	DOMI VÉLEZ & MANOLO LEÓN BEJAR	HOST	PONENTE - CATAS & MARIDAJES
10:30 - 10:50	NEREA RUANO	HOST	MOM CULINARY INSTITUTE
11:00 - 11:20	BERNARDO ÁLVAREZ DEL MANZANO	HOST	PONENTE - DEBATE
11:30 - 11:50	LUIS ARRUFAT & CESAR ROMERO	HOST	ACADEMY
12:00 - 12:20	IGINIO MASSARI	HOST	PONENTE
12:30 - 12:50	PRÓXIMAMENTE	HOST	* *
13:00 - 13:20	RAMÓN FREIXA	HOST	PONENTE
13:30 - 13:50	BEATRIZ ECHEVERRIA	HOST	EXPERIENCE
14:00 - 14:20	ERIC ORTUÑO & XIMENA PASTOR	HOST	PONENTE - ACADEMY - EXPERIENCE
14:30 - 14:50	JORDI BORDÁS	HOST	ACADEMY
15:00 - 15:20	ANDRES MORÁN	HOST	PONENTE - CATAS & MARIDAJES
15:30 - 15:50	PRÓXIMAMENTE	HOST	* *
16:00 - 16:20	JEFFREY CAGNES	HOST	PONENTE
16:30 - 16:50	PRÓXIMAMENTE	HOST	* *
17:00 - 17:20	MARIKE VAN BEURDEN	HOST	PONENTE - ACADEMY
17:30 - 17:50	DANIEL ÁLVAREZ	HOST	PONENTE
18:00 - 18:20	CRISTINA GARCÍA	HOST	PONENTE - CATAS & MARIDAJES
18:30 - 18:50	JOANNA ARTIEDA	HOST	PONENTE
19:00 - 19:20	IGNACIO DE JUAN - CREIX & IVÁN MERINO	HOST	PONENTE - ACADEMY
19:30 - 19:50	PRÓXIMAMENTE	HOST	* *
20:00 - 20:20	CIERRE CONGRESO	HOST	* *

HORARIO	PROGRAMACIÓN * DOMINGO 8 DE MAYO * CON TAMARA VIÑAS	ZONA	PARTICIPACIÓN
9:00 - 9:20	APERTURA CONGRESO	HOST	* *
9:30 - 9:50	ANDREA DOPICO	HOST	PONENTE
10:00 - 10:20	DRA. ADELA ABELLÁN	HOST	PONENTE
10:30 - 10:50	PRÓXIMAMENTE	HOST	* *
11:00 - 11:20	PACO RONCERO	HOST	PONENTE
11:30 - 11:50	ESTER ROELAS	HOST	PONENTE
12:00 - 12:20	ELISABETE FERREIRA	HOST	PONENTE
12:30 - 12:50	PRÓXIMAMENTE	HOST	* *
13:00 - 13:20	FRANCISCO BROCCOLO	HOST	PONENTE
13:30 - 13:50	PABLO QUEIJO	HOST	CATAS & MARIDAJES
14:00 - 14:20	JORDI BUTRON & RICARD MARTÍNEZ	HOST	PONENTE
14:30 - 14:50	PRÓXIMAMENTE	HOST	* *
15:00 - 15:20	PRÓXIMAMENTE	HOST	* *
15:30 - 15:50	RICARDO & PUYVÉLEZ	HOST	PONENTE
16:00 - 16:20	PRÓXIMAMENTE	HOST	* *
16:30 - 16:50	PRÓXIMAMENTE	HOST	* *
17:00 - 17:20	PRÓXIMAMENTE	HOST	* *
17:30 - 17:50	LLUC CRUSELLAS	HOST	PONENTE
18:00 - 18:20	PRÓXIMAMENTE	HOST	* *
18:30 - 18:50	FATIMA GISMERO	HOST	PONENTE
19:00 - 19:20	PRÓXIMAMENTE	HOST	* *
19:30 - 19:50	PRÓXIMAMENTE	HOST	* *
20:00 - 20:20	CIERRE CONGRESO	HOST	* *





**M\*I\*P**  
Madrid  
International  
Pastry

**mediafood**®



**tatin\***  
SWEET  
BRANDING

