

FORO MUJER, TRADICIÓN Y EMPRENDIMIENTO

HOTEL CASA DANN CARLTON – Calle 93b # 18-99, Bogotá

7:00 a.m. – 8:00 a.m.	REGISTRO	
8:00 a.m. – 8:30 a.m.	INSTALACIÓN DEL EVENTO – MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO	
8:30 a.m. – 9:15 a.m.	CHEF OSS (Brasil)	EL ARTE DEL ÉXITO: Consejos para convertir tu microempresa en una fuente de prosperidad y triunfos
9:15 a.m. – 10:00 a.m.	STEPHANIE GOMEZ Project Manager Dark Kitchens RAPPI	MODELO "DARK KITCHENS" O "COCINAS OCULTAS" proyectos innovadores
	DANIELA GUTIERREZ KAM Dark Kitchens RAPPI	
10:00 a.m. – 10:45 a.m.	JOHANNA BAHAMÓN Actriz- modelo y empresaria CHEF CHARLIE OTERO (Colombia)	SEGUNDAS OPORTUNIDADES – Fundación Acción Interna
10:45 a.m. – 11:30 a.m.	CHEF BETINA MONTAGNE (Venezuela-España)	CÓMO SER PASTELERA 2.0 Y NO MORIR EN EL INTENTO: Algunas historias, anécdotas y cuentos de una mujer pequeñita que decidió asumir retos en un mundo de chicos muy altos
11:30 a.m. – 12:15 p.m.	LUIS ALBERTO BRAVO Director de Connexio Media	LOS 7 PASOS: Para comenzar a emprender, necesitas caminar con pasos de gigante
12:15 p.m. – 1:00 p.m.	CHEF IDALY FARFÁN (Colombia – Ecuador)	EMPRENDER SIN FRONTERAS
1:00 p.m. – 2:00 p.m.	ALMUERZO COLOMBIANO- INVITA MINCIT	
2:00 p.m. – 3:15 p.m.	DENISE CAMHI MYRIAM CAMHI	RECONOCIMIENTO A TODA UNA VIDA: Mujeres pioneras que han marcado la senda de la pastelería y repostería en Colombia
	VIVIANA DURAN DELI REPOSTERIA	

CONVERSATORIO

USO DE LAS FRUTAS COLOMBIANAS EN LA PASTERERÍA Y REPOSTERÍA

MODERADOR CHEF OSCAR DEL BUSTO

3:15 p.m. – 4:00 p.m.

- CRISTIAN TROCHEZ
- ARTURO BACÁN
- BETINA MONTAGNE
- IDALY FARFÁN
- MONICA RÍOS
- ASTRID MORALES

USO DE LAS FRUTAS COLOMBIANAS EN LA PASTERERÍA Y REPOSTERÍA

- Utilización de frutas según su grado de maduración en la pastelería y chocolatería) Macerados, conservas y des amargados
- Frutas Colombianas dentro de la Pastelería Saludable

MÁSTER CLASS

4:00 p.m. – 6:00 p.m.

CHEF CHARLIE OTERO
(Colombia)

INSTANTES DE SOLANEUM BETACEUM (Tomate de Árbol) Y TORTASABAJÓN DE ACCA SELLOWIANA (Freijoa)

**ENTRADA
GRATUITA**

La entrada al evento el jueves 3 de octubre es gratuita, requiere una Preinscripción la cual puede realizar vía mail o telefónica:

- Mail: boleteria@xocoart.co
- Teléfonos: 3012878071 - 3132201778

*Cupos Limitados

www.xocoart.co

MÁSTER CLASS

7:00 a.m. – 8:00 a.m.	REGISTRO	
8:00 a.m. – 10:00 a.m.	CHEF BETINA MONTAGNE (Venezuela - España)	LA MARAVILLOSA PASTELERÍA GLUTEN FREE Y LAS FRUTAS TROPICALES: Pastel de Tomate de Árbol, Yogurt Acido, Chocolate Blanco, Guayaba y Pimienta Rosa
10:00 a.m. – 12:00. m.	CRISTIAN TROCHEZ (Colombia)	BOMBONERIA ARTESANAL SABORES TROPICALES Filosofía Cristian Trochez
1:00 p.m. – 3:00 p.m.	CHEF OSS (Brasil)	PASTEL DE BODA: El delicado arte del Chef Oss
3:00 p.m. – 5:00 p.m.	CHEF IDALY FARFAN (Colombia - Ecuador)	POSTRE ESPLENDOR DE CACAO: Es una mono porción en diferentes texturas y un postre en plato a base de todos los tipos e chocolate, blanco, leche, semiamargo y manteca de cacao. BOMBÓN HOMENAJE A MI TIERRA: Bombón de almojábana y guayaba

TALLERES

8:00 – 11:00 am	CHEF IDALY FARFAN (Colombia - Ecuador)	TRUFAS CON SABOR A CUMBIA: Elaboración de trufas que representan nuestras regiones y sabores colombianos
1:00 pm – 3:00 p.m.	CHEF SAID SAEZ (Colombia)	DULCES TÍPICOS COLOMBIANOS Dulce tropical : Mangos verdes, Papaya, Ciruelas pasas, Azúcar
3:00 p.m. -6:00 p.m.	CHEF ARTURO BACÁN (México)	PASTELERÍA GOURMET GLUTEN FREE & SUGAR FREE

MÁSTER CLASS

7:00 a.m. – 8:00 a.m.		REGISTRO
8:00 a.m. – 12:00 m.	CHEF DAVID CHAPETON (Colombia)	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.
12:00 m. – 2:00 p.m.	CHEF ARTURO BACÁN (México)	PASTELERÍA INDIVIDUAL & NUTRITIVA CON FRUTOS REGIONALES
TALLERES		
10:00 a.m. – 12:00 m	SAMUEL PASTELERITO (Colombia)	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 pm – 4:00 p.m.	CHEF BETINA MONTAGNE (Venezuela - España)	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.
2:00 p.m. -6:00 p.m.	CHEF DEIBY SANCHEZ (Colombia)	CAKE DESIGN 3D Tallaje de tortas personajes fantasticos