



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

XOCOART



Inicio	Fin			SPEAKER	PERFIL	TEMA
8:00	8:30	FORO	LUISA GALLEGO - Moderadora - Asesora de la Vicepresidenta de la República	TBD	TBD	Instalación del Evento
8:30	9:15			<b>CHEF OSIRES BARBOSA (OSS)</b>	Chef Internacional (Brasil) - Chef & Cake Designer ICES International Liaison & Chair - Cake; 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			<b>DANIELA GUTIERREZ - RAPI</b>	KAM DARK KITCHENS	MODELO "DARK KITCHENS" O "COCINAS OCULTAS" proyectos innovadores
10:00	10:45			<b>JOHANA BAHAMON &amp; CHEF CHARLIE OTERO</b>	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			<b>CHEF BETINA MONTAGNE</b>	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			<b>LUIS ALBERTO BRAVO</b>	Director de Conexión Media -Director Nacional de Futuro Deseado Asesor y consultor en Marketing Digital, Proyectos en e-Learning y Gobierno TI	7 PASOS DEL EMPRENDIMIENTO Para comenzar a Empezar necesitas caminar con pasos de gigante
12:15	1:00			<b>CHEF IDALY FARFÁN</b>	Chef Internacional (Ecuador): Chef Chocolatier - Instructora en pastelería y chocolatería para instituciones de gastronomía en Ecuador, Colombia, Perú, Venezuela y México	EMPRENDER SIN FRONTERAS
1:00	2:00			ALMUERZO COLOMBIANO - INVITA MINCIT		
2:00	2:45	<b>DENISE CAMHI DELI REPOSTERIA SANTA ELENA</b>	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"> <li>• CHARLIE OTERO</li> <li>• CRISTIAN TROCHEZ</li> <li>• ARTURO BACÁN</li> <li>• BETINA MONTAGNE</li> <li>• IDALY FARFÁN</li> </ul>	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.		
4:00	6:00	MASTER CLASS	<b>CHEF CHARLIE OTERO</b>	Chef Colombiano: Resalta la cultura gastronómica de su país a través de productos de origen y técnicas tradicionales	<b>SOLANUM BETACEUM &amp; ACCA SELLOWIANA</b> Postres con Tomate de Arbol & Feijoa	

ENTRADA LIBRE



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	<b>LA MARAVILLOSA PASTERÍA GLUTEN FREE Y LAS FRUTAS TROPICALES</b> 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	<b>DULCES TÍPICOS COLOMBIANOS</b> 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	<b>POSTRE: ESPLENDOR DE CACAO</b> 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.  <b>BOMBÓN: HOMENAJE A MI TIERRA</b> Bombón de almojábana y guayaba
4:00	6:00		CHEF OSIRES BARBOSA (OSS)	Chef Internacional (Brasil) - Chef & Cake Deginer Chef -ICES International Liaison & Chair - Cake;s by Oss Atelier Director ICES Approved Teacher - PME Teacher Certificate - PME Five Star Sugar Artist	<b>PASTEL DE BODA</b> 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.	<b>REPOSTERÍA SALUDABLE</b> Preparaciones 0% azucar añadida

octubre  
4

Inicio	Fin	ACTIVIDAD
7:00	8:00	Registro

XOCOART



8:00	10:00	MASTER CLASS	<b>CHEF CRISTIAN TROCHEZ</b>	Chef Colombiano: Chef Pâtissier - Chocolatier, dueño de Cristian Trochez pasteleria - Chocolateria Artesanal Colombiana	<b>BOMBONERIA ARTESANAL SABORES TROPICALES</b> Filosofía Cristian Trochez
10:00	12:00		<b>CHEF DAVID CHAPETON</b>	Chef Colombiano: Experto en Gastronomía Internacional del Gato Dumas. Desarrollador de productos en Andres Carne de Res y actual dueño de BOGOCAKES	<b>TALLADO AUTOMOTRIZ</b> 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	<b>CHEF BETINA MONTAGNE</b>	Chef Internacional (Venezuela-Barcelona) Jurado de Bake Off España / Copropietaria de Wonder Cookies /Profesora en la Escuela de Pastelería EPAISUCRE	<b>TECNOLOGÍAS EN LAS MASAS BATIDAS E INTERIORES VANGUARDISTAS PARA TARTAS AMERICANAS DE GRAN ALTURA (Layer Cakes)</b> Pastel de Chocolate Negro Ahumado - Café - Caramelo Salado - Maracuyá y Haba Tonka.
9:00	1:00		<b>CHEF DEIBY SANCHEZ</b>	Chef Colombiano: Pastelero especializado en Brasil en Chocolatería y aquí en Colombia en Confitería.	<b>CAKE DESIGN</b> Tallaje de tortas personajes fantasticos
9:00	1:00		<b>CHEF IDALY FARFÁN</b>	Chef Internacional (Ecuador): Chef Chocolatier - Instructora en pastelería y chocolatería para instituciones de gastronomía en Ecuador, Colombia, Perú, Venezuela y México	<b>TRUFAS CON SABOR A CUMBIA</b> Elaboración de trufas que representan nuestras regiones y sabores colombianos
10:00	12:00		<b>SAMUEL PASTELERITO</b>	Con tan solo 7 años es el pastelerito mas joven del mundo	<b>MI VIDA UN MUNDO DE FANTASIA</b> Postre de chocolate bañada en salsa de chocolate de espejo, decorado con un pequeño huevo de chocolate.
<b>1:00</b>	<b>2:00</b>	<b>ALMUERZO</b>			
2:00	4:00	MASTER CLASS	<b>CHEF ARTURO BACÁN</b>	Chef Internacional ( México): Pionero en la especialidad y concepto Pasteleria nutritiva y 0% azucar añadida en habla hispana	<b>REPOSTERÍA SALUDABLE</b> Preparaciones 0% azucar añadida
2:00	6:00	TALLER	<b>CHEF DAVID CHAPETON</b>	Chef Colombiano: Experto en Gastronomía Internacional del Gato Dumas. Desarrollador de productos en Andres Carne de Res y actual dueño de BOGOCAKES	<b>TORTA DE FRUTOS ROJOS ARTESANAL</b> Moldeado, fondant y decoracion con frutas Colombianas
2:00	6:00		<b>CHEF OSIRES BARBOSA (OSS)</b>	Chef Internacional (Brasil) - Chef & Cake Deginer Chef & Cake DesignerICES International Liaison & Chair - Cake;s by Oss Atelier Director ICES Approved Teacher - PME Teacher Certificate - PME Five Star Sugar Artist	<b>FLORES DE AZUCAR ORQUIDEA CATTLEYA (Flor nacional de Colombia)</b> 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		<b>CHEF CRISTIAN TROCHEZ</b>	Chef Colombiano: Chef Pâtissier - Chocolatier, dueño de Cristian Trochez pasteleria - Chocolateria Artesanal Colombiana	<b>BOCADOS CON SABOR COLOMBIANO</b> (Petit four)

octubre

