



El futuro
es de todos

Gobierno
de Colombia

octubre
3 4 5 2019

XOCOart

**SALON
PASTEL
& REPOS
TERIA
C
REATIVA**

 **COLOMBIA
A LA MESA**



RED
DE EVENTOS
GASTRONÓMICOS
DE COLOMBIA



www.xocoart.co



SALON DE PASTELERIA Y REPOSTERIA



@SALONPASTELERIA Y REPOSTERIA

FONTUR
COLOMBIA 

Master Class

XOCOart

SALON
PASTEL
& REPOS
TERIAC
REATIVA

JUEVES 3 DE OCTUBRE

- 4:00 p.m. a 6:00 p.m.....Chef Charlie Otero (Colombia)

VIERNES 4 DE OCTUBRE

- 8:00 a.m. a 10:00 a.m.....Chef Betina Montagne (España)
- 10:00 a.m. a 12:00 mChef Juliana Álvarez (Colombia)
- 2:00 p.m. a 4:00 p.mChef Idaly Farfán (Ecuador)
- 4:00 p.m. a 6:00 p.mChef Oss (Brasil)

SABADO 5 DE OCTUBRE

- 8:00 a.m. a 10:00 a.m.....Chef Cristian Trochez (Colombia)
- 10:00 a.m. a 12:00 mChef David Chapetón (Colombia)
- 2:00 p.m. a 4:00 p.mChef Arturo Bacán (México)

\$280.000

**Acceso a todas las Master Class
durante los 3 días del evento**

***CUPOS LIMITADOS**

Talleres

XOCOart

SALON
PASTEL
& REPOS
TERIAC
REATIVA

VIERNES 4 DE OCTUBRE

- 9:00 a.m. a 12:00 m.....Chef Said Sáez (Colombia)
- 2:00 p.m. a 6:00 p.m Chef Juliana Álvarez (Colombia)
- 2:00 p.m. a 6:00 p.m Chef Arturo Bacán (México)

SABADO 5 DE OCTUBRE

- 9:00 a.m. a 1:00 p.mChef Betina Montagne (España)
- 9:00 a.m. a 1:00 p.mChef Deiby Sánchez (Colombia)
- 9:00 a.m. a 1:00 p.mChef Idaly Farfán (Ecuador)
- 2:00 p.m. a 6:00 p.mChef David Chapetón (Colombia)
- 2:00 p.m. a 6:00 p.mChef Oss (Brasil)
- 2:00 p.m. a 6:00 p.mChef Cristian Trochez (Colombia)

\$350.000

- **Precio por Taller**
- **Incluye materiales e Ingredientes**

***CUPOS LIMITADOS**

Taller Infantil

Samuel Pastelerito

SABADO 5 DE OCTUBRE

10:00 AM
A
12:00 M

\$150.000

- Incluye materiales e Ingredientes

***CUPOS LIMITADOS**

XOCOart

SALON D
PASTEL
& REPOS
TERIAC
REATIVA





Chefs Internacionales



Betina Montagne

xocoart



Nacida en Caracas - Venezuela, comienza su formación en el Centro de Capacitación Profesional de Alta Cocina Venezuela, donde después de completar sus estudios como pastelera, emprende hacia NY a estudiar y trabajar en un importante obrador de tipo Bakery Neoyorkino, después de 5 años regresa a Caracas como la chef pastelera ejecutiva del Grupo Gastronómico Il Grill.

Es Jurado en Bake Off España, programa de pastelería que se emite el canal cuatro (Mediaset España). Con más de 22 años de experiencia en el mercado, es también especialista en pastelería para Diabéticos y Celiacos

Una vez terminados sus estudios como Maestra Panadera viaja a Barcelona en 2008. Completa su especialización en La Escuela de Postres Espaisucre, especializada en pastelería de restaurant, y comienza su tour por obradores como los de Oriol Balaguer, Montse Estruch, Hotel Art, The Trendy Cake y su propio proyecto, el primer Bakery Americano en Barcelona, LaBlanca La Pura Bakery.

Actualmente y desde hace 7 años y medio trabaja como Profesora Especialista en Pastelería Anglosajona (americana) en la Escuela Espaisucre, trabajo que combina con su propia empresa de asesorías especializadas en Bakery y Pastelería que deseen tocar este tipo de postres americanos.





Osires Barbosa

xocoart



Conocido como el Chef Oss, es Chef Brasileño, que se dedica a la Decoración Artística de Pasteles. Se dedico a la investigación de las técnicas para la decoración artística de los pasteles, tanto con pastas de azúcar como con glaseado real.

Profesor Aprobado de la Knightsbridge PME School of Cake Decorating, autorizado a impartir la Certificación Internacional de PME, una de las mayores Certificaciones de Reposteria a Nivel Mundial. Es Profesor Aprobado de ICES (International Cake Exploration Societe) y ademas es miembro de la Junta Directiva de ICES (International Cake Exploration Societe), una de las mayores Asociaciones de Arte del Azucar del Mundo, una organización con mas de 4 décadas de existencia, en el cual tiene el cargo de Director de Enlaces Internacionales.

Juez en distintas competencias a nivel mundial de Decoración Artística de Pasteles y acaba de ser galardonado como uno de los 20 Artistas del Mundo, en recibir las 5 Estrellas Doradas de PME Knightsbridge de Inglaterra, convirtiendose así, en un Five Star Sugar Artist of Excellence.



Idaly Farfán

xocoart

SALON
PASTEL
& REPOS
TERIAC
REATIVA

Idaly, se desarrolla como Chef – Chocolatier, realizando actividades como: Instructora en pastelería y chocolatería para instituciones de gastronomía en Ecuador, Colombia, Perú, Venezuela y México, ha dictado conferencias y clases magistrales de cacao y chocolate en Ecuador, Colombia, Venezuela, Perú, Panamá y México, asesoramiento, desarrollo y formulación de recetas de pastelería, bombonería en restaurantes y empresas de alimentación, desarrollado y formulación de coberturas, licor de cacao y tabletas de chocolate para empresas fabricantes de chocolates nacionales e internacionales.

Ha participado como Jurado en concurso de barras y bombonería y pastelería en Ferias y eventos Gastronómicas de Ecuador, Colombia, Panamá, Perú, México, Venezuela y París en el Mundial de Artes Dulces, en la actualidad es Miembro activa de la Asociación Colombiana de Chefs, Catadores Profesionales Ecuador, Academia de Chocolate Ecuador; Asociación de chefs de Ecuador, Asociación de Chef Panaderos y Pasteleros del Ecuador (ACPPE) Corporación Academia de Gastronomía de Colombia +Investigadora del cacao convencional, fino y de aroma en la región andina y amazónica.





Arturo Bacán

xocoart



Chef pastelero con más de 13 años de experiencia gastronómica en escuelas de prestigio en México y en el ramo hotelero de gran clase.

Investigador y desarrollo en el ramo de la pastelería sana y nutritiva con productos de alta calidad en pastelería, repostería y dietas especiales (sin azúcar añadida, granos enteros, libres de gluten, vegana, súper alimentos, etc.)

Docente y asesor de maestría en la asignatura Panadería sana y alternativa.

Pionero y líder en México con el concepto 0% azúcar añadida en la especialidad de panadería y repostería apta para diabéticos.



A wooden platter filled with traditional Filipino dishes. In the foreground, there are several pieces of cooked chicken and a mound of white rice. Behind them are several fried items, possibly fried chicken or fish. In the background, there are some coconut shells and a white pitcher. The text "Chefs Nacionales" is overlaid in a cursive font across the center of the image.

Chefs Nacionales



Samuel Pastelerito

xocoart

Salon
Pastel
& Repos
Teriac
Reativa

Samuel con tan solo 7 años ha conquistado corazones a nivel nacional e internacional con su talento como pastelero. Ha compartido tarima con grandes talentos de la cocina como Buddy Valastro, Mark Rausch, entre otros.

Con su show de fondant y su gran diseño de tortas, encanta a sus fans con su carisma y destreza para hablar en público, características que sin duda, le permiten desarrollar grandes espectáculos que lo hacen único en la industria pastelera.

Este pastelerito ha demostrado con su talento y habilidades, a robarse el corazón del público cada vez que se monta a un escenario, haciéndolo una estrella reconocida en el mundo de la pastelería y una sensación en redes sociales.





Deiby Sanchez

xocoart



Estudió Pastelería en el SENA, aprendió tallado de tortas, en el tema de estructuras sencillas. Luego se especializó en Brasil en Chocolatería y aquí en Colombia en Confitería.

El pastelero Deiby Sánchez, fue uno de los protagonistas que tuvo la apertura de la Feria del pan y la pastelería, evento organizado por Levapan y que en su tercera edición se desarrolla en Pasto, Nariño.

Pastelería Montana: nace con la idea de ofrecer un lugar con un concepto diferente, llevamos la pastelería tradicional a otro nivel en cuanto a sabor, textura y presentación única que es el emblema de nuestro negocio. No queremos ser competencia de nadie. La idea es que sea personalizado, que la gente interactúe con su torta o postre, que cuando los clientes vean sus pedidos se identifiquen con ellos por los sabores y colores. Les damos la posibilidad de probarlos antes de hacer el pedido.





Charlie Otero

xocoart



Charlie estudió en Europa y desde su regreso a Colombia, como Investigador nato, Charlie ha recorrido el país para experimentar, vivir y aprender de la memoria gastronómica de las comunidades de su tierra. Este trasegar le ha permitido desarrollar una forma muy particular de ver la gastronomía colombiana desde la tradición, las costumbres y la técnica.

Durante una ceremonia, en España, el chef cartagenero Charlie Otero fue reconocido como Embajador de la Gastronomía Iberoamericana, gracias a su participación en acciones de promoción de platos típicos colombianos en el exterior.





David Chapeton

xocoart



A sus 17 años inicio sus estudios en gastronomía internacional en la escuela de cocineros Gato Dumas, en Perú adelanto estudios en organización de eventos y catering en Le Cordon Bleu. A sus 23 años decide regresar a Colombia iniciando a trabajar en el restaurante Andrés Carne de res donde muestra grandes habilidades creativas en el desarrollo de nuevos productos y la colaboración en el montaje de la cocina de niños de Andrés DC, tres años después y algo frustrado al no encontrar lo que realmente lo hiciera feliz decide iniciar su emprendimiento al que llama Bogocakes, con \$60.000 de inversión inicial y trabajando desde su habitación empieza a reencontrarse con su gusto por las manualidades que de niño había desarrollado, de aquí en adelante todo empieza a tomar sentido y Bogocakes crece rápidamente teniendo que trastearse a un espacio que se convierte en taller donde a los pocos meses llegan colaboradores dispuestos también a materializar este proyecto. Tres años y medio después David desde su creatividad y pasión a desarrollado una marca que le hace homenaje a los momentos más importantes de la vida de los colombianos, personalizando sus festividades desde el elemento mas representativo como es la torta haciendola la protagonista de la celebración y con variedad de personas que han vivido la experiencia Bogocakes, desde el habitante de calle hasta el presidente de la república.





Cristian Trochez

xocoart



Pastelero y chocolatero especializado en pastelería francesa en la Universidad de San Ignacio de Loyola, en Perú, y en chocolatería, en Las Vegas, con Melissa Coppel.

Hace algunos años enseña en el Servicio Nacional de Aprendizaje (Sena) y la Universidad Unicomfauca (departamento del Cauca, Colombia) el valor de las técnicas y los productos locales, en las áreas de confitería, pastelería y cocina general. Desde este enfoque propone una pastelería y una chocolatería contemporáneas que reflejan a su vez el conocimiento de cocineras tradicionales.





Said Saez

xocoart



Administrador de empresas, Auxiliar contable, Asistente administrativo

Said Sáez marca de la empresa.

Comenzó hace 13 años en la ciudad de montería continuando con la tradición de su abuela y sus tías , las cuales tienen 100 años de tradición en el departamento de córdoba , hace 2 años iniciamos un nuevo proyecto como lo es: Said Sáez repostería , iniciando una tienda virtual de repostería creativa , donde sin perder su tradición comenzaron a hacer una función de tortas con rellenos de dulces típicos , en los talleres puntuales nos estará haciendo una demostración de uno de sus más famosos rellenos como lo es el dulce de coco especial.

Said Saez®