

Día	de 10 a 12h	De 12 a 14h	De 16 a 18h
24		<p>Obrador de Provea:</p> <p>Demostraciones de Panadería y pastelería de las empresas de PROVEA coordinadas por TECFOOD</p> <p>Sala VIPS: Xano Saguer, Socio fundador y co-propietario del primer restaurante-escuela de postres de restaurante del mundo, Espaisucre.</p> <p>“Los postres de restaurante. La creación de un postre. Pasos a seguir”</p>	<p>Sala Vips:</p> <p>Seminario para Directivos de Empresas de panadería y pastelería: "Nuevo surtido y mejor servicio para rentabilizar las panaderías y pastelerías en el sigloXXI", organizado por PROVEA con la colaboración de a&a Hostelería.</p>
25	<p>-Sala VIPS</p> <p>Mesa Redonda EL PAN en la Hostelería, organizado por EL PIPIRIPAO, de 10 a 12h</p>	<p>Obrador de Provea:</p> <p>Demostraciones de Panadería y pastelería de las empresas de PROVEA coordinadas por TECFOOD</p>	
26		<p>Obrador de Provea:</p> <p>Demostraciones de Panadería y pastelería de las empresas de PROVEA coordinadas por TECFOOD</p> <p>Sala Vips : Bases para el futuro de la Pizzeria(Organizado por pizza.net)</p>	<p>-Obrador de Provea:</p> <p>Elaboración de distintas masas para Pizza(organizado por pizzanet..es)</p>
(.../...) 27	<p>-Trofeo FRIO INTELIGENTE organizado por Provea con la colaboración de la Asociación ANTA a empresas que poseen en el abatidor de temperatura un instrumento base en el desarrollo de producto en sus obradores:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pastelería EL CRUJIENTE.-Alicante -Pastelería MANDUL.-Ciudad Real -Panadería LA MAGDALENA de Torrellano (Alicante) -Restaurante-Catering SAGARTOKI.-Vitoria <p>Entrega de premios: Domingo 27 a las 13h</p>	<p>Obrador de Provea:</p> <p>Demostraciones de Panadería y pastelería de las empresas de PROVEA coordinadas por TECFOOD</p> <p>-Sala VIPS Mesa redonda organizada por Montagud Editores sobre “La panadería y pastelería en Internet “</p>	
28		<p>Obrador de Provea::</p> <p>Demostraciones de Panadería por TECFOOD</p> <p>-Sala VIPS: Mesa redonda de Montagud Editores sobre “Formulación Interrelacional en pastelería “</p>	