

# Programa de Actividades



## Mie 21

12:30 a 13:30 hrs

*Demostración Pizza Napolitana con Alejandro Miño*

15:00 a 16:00 hrs

*Demostración Conchas Mantequilla con Irving Quiroz*

16:30 a 17:30 hrs

*Demostración Pizza Napolitana con Alejandro Miño*

18:00 a 19:00 hrs

*Meet & Greet y firma de libro Irving Quiroz*

## Jue 22

12:30 a 13:30 hrs

*Demostración Mollepizza con Alejandro Miño*

15:00 a 16:00 hrs

*Demostración Colchones de Naranja con Irving Quiroz*

16:30 a 17:30 hrs

*Demostración Mollepizza con Alejandro Miño*

18:00 a 19:00 hrs

*Meet & Greet y firma de libro Irving Quiroz*

## Vie 23

12:30 a 13:30 hrs

*Demostración Pizza Prosciutto con Alejandro Miño*

15:00 a 16:00 hrs

*Demostración Ciabatta Reposada con Irving Quiroz*

16:30 a 17:30 hrs

*Demostración Pizza Prosciutto con Alejandro Miño*

18:00 a 19:00 hrs

*Meet & Greet y firma de libro Irving Quiroz*

## Sab 24

10:30 a 11:30 hrs

*Demostración Pizza Nutella con Alejandro Miño*

11:30 a 12:00 hrs

*Meet & Greet y firma de libro Irving Quiroz*

12:00 a 13:00 hrs

*Demostración de Pan Hamburguesa con Irving Quiroz*

## Mie 21

11:30 a 12:00 hrs

Charla "Conociendo la masa madre, tipos y aplicaciones" con Fabián Solano

12:30 a 13:00 hrs

Charla "Importancia de conocer el índice glicémico" con Amparo Espinoza

13:30 a 14:00 hrs

Charla "Principios básicos de masa madre" con Irving Quiroz

14:30 a 15:00 hrs

Charla "Síndrome del intestino irritable" con Amparo Espinoza

15:30 a 16:00 hrs

Charla "La ciencia detrás de la masa madre" con Luciana Jiménez

16:30 a 17:00 hrs

Charla "La clave para diferenciar tu negocio" con Fabián Solano

17:30 a 18:00 hrs

Charla "Productos fermentados y microbiota" con Luciana Jiménez

## Jue 22

11:30 a 12:00 hrs

Charla "Conociendo la masa madre, tipos y aplicaciones" con Fabián Solano

12:30 a 13:00 hrs

Charla "Importancia de conocer el índice glicémico" con Amparo Espinoza

13:30 a 14:00 hrs

Charla "Principios básicos de masa madre" con Irving Quiroz

14:30 a 15:00 hrs

Charla "Síndrome del intestino irritable" con Amparo Espinoza

15:30 a 16:00 hrs

Charla "La ciencia detrás de la masa madre" con Luciana Jiménez

16:30 a 17:00 hrs

Charla "La clave para diferenciar tu negocio" con Fabián Solano

17:30 a 18:00 hrs

Charla "Productos fermentados y microbiota" con Luciana Jiménez

## Vie 23

11:30 a 12:00 hrs

Charla "Conociendo la masa madre, tipos y aplicaciones" con Fabián Solano

12:30 a 13:00 hrs

Charla "Importancia de conocer el índice glicémico" con Amparo Espinoza

13:30 a 14:00 hrs

Charla "Principios básicos de masa madre" con Irving Quiroz

14:30 a 15:00 hrs

Charla "Síndrome del intestino irritable" con Amparo Espinoza

15:30 a 16:00 hrs

Charla "La ciencia detrás de la masa madre" con Luciana Jiménez

16:30 a 17:00 hrs

Charla "La clave para diferenciar tu negocio" con Fabián Solano

17:30 a 18:00 hrs

Charla "Productos fermentados y microbiota" con Luciana Jiménez

## Sab 24

11:30 a 12:00 hrs

Charla "Importancia de conocer el índice glicémico" con Amparo Espinoza

12:30 a 13:00 hrs

Charla "Productos fermentados y microbiota" con Luciana Jiménez

13:30 a 14:00 hrs

Charla "Conociendo la masa madre, tipos y aplicaciones" con Fabián Solano

# SUMMIT

---

## Mie 21

10:00 a 10:45 hrs

*Conferencia “Salud Intestinal y Masa Madre” con la Nutrióloga Amparo Espinoza*

## Sab 24

10:00 a 10:45 hrs

*Conferencia “Más allá de la pandería mexicana” con el Chef Irving Quiroz*

11:00 a 11:45 hrs

*Conferencia “La historia de un panadero, cómo emprender en medio de la crisis” con el Chef Fabián Solano*

esperamos  
contar con  
tu visita