



**Fecha: MADRID FUSIÓN - 26 de enero de 2016**

## **LUGAR DE CELEBRACIÓN**

**Palacio Municipal de congresos de Madrid**

**Avenida Capital de España**

**Campo de las Naciones**

**28042 Madrid**





**Horario: de 9:00 a 20:00**

## REQUISITOS DE ACCESO

---

- Todos los asistentes deben ser mayores de edad, tal como se especifica en las normas del Congreso.
- **Pagar 50€ (si se quiere asistir al Congreso Madrid Fusión con las salas polivalentes. Ver programa abajo)** mediante transferencia bancaria al siguiente número de cuenta:

Beneficiario: SEAS Estudios Superiores Abiertos SAU.

Banco Santander: ES96 0049 1824 44 2310355472. **Indicar como concepto de transferencia: nombre, apellidos y Madrid Fusión.**

- **Pagar 100 € (si se quiere asistir tanto al Congreso Madrid Fusión con las salas polivalentes como al Congreso Saborea España, ver programa abajo)** mediante transferencia bancaria al siguiente número de cuenta:

Beneficiario: SEAS Estudios Superiores Abiertos SAU.

Banco Santander: ES96 0049 1824 44 2310355472. **Indicar como concepto de transferencia: nombre, apellidos y Madrid Fusión.**

- **Fecha tope para realizar el ingreso: 16 de enero de 2016.**
- **Enviar comprobante escaneado a: [maricarmen@estudiahoteleria.com](mailto:maricarmen@estudiahoteleria.com)**

**IMPORTANTE:** No se confirmará ninguna plaza si no se ha hecho el ingreso necesario para que nos hagan llegar las acreditaciones.

## MATERIALES NECESARIOS

---

Cuaderno y bolígrafo.  
Cámara de fotos o vídeo (recomendable)

## BIBLIOGRAFÍA

---

Manual de asignaturas SEAS

## DURACIÓN ESTIMADA

---

11 horas aproximadamente.



## TIMMING

---

**Martes 26 de enero de 2016 de 9:00 a 20:00 horas.**

**IMPORTANTE:** La convocatoria es para el **martes 26 de enero**, aunque el congreso se celebra del lunes 25 al miércoles 27 de enero, la persona que desee acudir otro día, puede hacerlo por cuenta propia.

## PROGRAMA DEL DÍA

---

**10:00 - 10:30**

**AUDITORIO - JOVEN COCINA TAILANDESA**

Thitid Tassanakajohn (Le Du, Tailandia)

Patrocinado por: DEPARTMENT OF INTERNATIONAL TRADE PROMOTION, MINISTRY OF COMMERCE, THAILAND

**10:30 - 11:00**

**AUDITORIO - THE TURKISH WAY. AVANT PREMIERE**

Josep Roca (El Celler de Can Roca & BBVA, España)

Patrocinado por: BBVA

**11:00 - 12:00**

**AUDITORIO - RESCATANDO LOS ORIGENES**

Virgilio Martínez (Central, Perú)

Jorge Vallejo (Quintonil, México)

Mauro Colagreco (Argentina) Mirazur, Francia

**12:00 - 12:30**

**AUDITORIO - NUESTRO UNIVERSO INTANGIBLE**

Joan Roca (El Celler de Can Roca, España)

**12:30 - 13:00**

**AUDITORIO - CREATIVIDAD ESPAÑOLA, INSPIRACIÓN FILIPINA**

Chele González (Gallery Vask, Filipinas)

Patrocinado por: DEPARTMENT OF INTERNATIONAL TRADE PROMOTION, MINISTRY OF COMMERCE, THAILAND

**13:00 - 13:10**

**AUDITORIO - PRESENTACIÓN - MADRID FUSIÓN MANILA 2016**

Joan Roca, Dani García, Jordi Butrón, José Andrés, Virgilio Martínez, Jorge Vallejo, Chele González, David Thompson, Ángel León, Ricard Camarena.

Patrocinado por: DEPARTMENT OF INTERNATIONAL TRADE PROMOTION, MINISTRY OF COMMERCE, THAILAND

**13:10 - 13:40**

**AUDITORIO - REBELDÍA Y TRASGRESIÓN**

Alexandre Gauthier (La Grenouillère, Francia)

**13:40 - 14:10**

**AUDITORIO - ALTA COCINA PARA CAMBIAR EL MUNDO. HUERTOS URBANOS**

José Andrés (MiniBar, EEUU)

**14:10 - 14:40**

**AUDITORIO - LA CONSTRUCCIÓN DEL CAMBIO...MUGARITZ**



Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, España)  
Patrocinado por: MAKRO

## **PROGRAMA ESCENARIO POLIVALENTE**

**11:00 - 11:30**

**SALA POLIVALENTE - PRESENTACIÓN DE LA TAPA GANADORA VII CONCURSO INTERNACIONAL DE TAPAS. ICEX**

Teo Jun Xiang (Singapur)

**11:30 - 12:00**

**SALA POLIVALENTE - MENÚ SALUDABLE**

Susi Díaz (La finca, España)

Patrocinado por: MAKRO

**12:00 - 12:30**

**SALA POLIVALENTE - LA COCINA ÁCIDA CON VINAGRE DE JEREZ**

Paco Morales (Noor, España)

Patrocinado por: D.O. VINAGRE DE JEREZ

**12:30 - 13:00**

**SALA POLIVALENTE - REVELACIÓN EN LATA**

Ricardo Temiño (La Fábrica) Alberto Lareo (Manso) Javi Estevez (La Tasquería) Anna Merino (MontBar)  
M<sup>º</sup> José Martínez (Lienzo, España) Txema Llamosas (Casa Garras, España)

Patrocinado por: CONSERVAS CUCA

**13:15 - 14:15**

**SALA POLIVALENTE - X CONCURSO DE COCINA CREATIVA CON PRODUCTOS ITALIANOS, NEGRINI**

Patrocinado por: NEGRINI

**14:30 - 15:00**

**SALA POLIVALENTE - EL ALMA DEL PRODUCTO IBÉRICO EN LA ALTA GASTRONOMÍA.**

Ricard Camarena (Ricard Camarena, España)

Patrocinado por: FISAN

**15:15 - 16:15**

**SALA POLIVALENTE - XII CONCURSO TAPAS DE DISEÑO MAHOU**

Patrocinado por: CERVEZAS MAHOU-SAN MIGUEL

**16:30 - 17:00**

**SALA POLIVALENTE - ACUICULTURA MARINA**

Diego Gallegos (Sollo, España)

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

**17:00 - 18:00**

**SALA POLIVALENTE - AULA MAKRO - ESCOGE TU PINCHE**

Patrocinado por: MAKRO

**18:00 - 18:30**

**SALA POLIVALENTE - QUESOS EN UN BOCADO**

Ricard Camarena (Ricard Camarena, España), Óscar Calleja (Annua, España)

Patrocinado por: LACTALIS FOODSERVICE IBERIA

**18:30 - 19:00**

**SALA POLIVALENTE - COCINA CONTEMPORÁNEA CON EL ATÚN**



Ricardo Sanz (Kabuki, España) y Marc Miró (La Llotja, España)  
Patrocinado por: BALFEGÓ

19:00 - 19:30

SALA POLIVALENTE- ARGENTINA, INSTITUTO NACIONAL DE PROMOCIÓN TURÍSTICA,  
IMPROTUR

## CONGRESO SABOREA ESPAÑA

**\*\*\*\*El congreso Saborea España NO está incluido en el precio de la entrada a  
Madrid Fusión\*\*\*\***

**El precio único para los 3 días es de 50 €**

16:00 - 16:30

AUDITORIO - RESTAURANTES DE STOCK 0

Eneko Atxa (Azurmendi, España)

16:30 - 17:00

AUDITORIO - COCINA FRACTAL. Explorando los límites

Susi Díaz (La Finca, España)

Patrocinado por: MAKRO

17:00 - 17:30

AUDITORIO - PROMOCIÓN DE UN RESTAURANTE

Sergio y Javier Torres (Dos Cielos, España)

Patrocinado por: EL TENEDOR, TRYPADVISOR COMPANYY

17:30 - 18:00

AUDITORIO - - PESCADOS DE DESCARTE

Ángel León (Aponiente, España)

18:00 - 18:30

AUDITORIO - RAÍCES COMESTIBLES

Javier Olleros (Culler de Pau, España) & Santiago Pérez (Finca Los Cuervos, España)

18:30 - 19:00

AUDITORIO - FERMENTADOS, SALAZONES & ESCABECHES

Azucena Sánchez (Chef del Parador de Cangas de Onis, España), Agapito Cristobal (Chef del Parador de León, España) & Carlos Javier Aldea (Chef de Parador de Soria, España)

Patrocinado por: PARADORES

## TALLERES MAGISTRALES

Para inscribirte a alguno de los talleres magistrales, consulta directamente las condiciones en la página [www.madridfusion.net/programa.php?lang=ES](http://www.madridfusion.net/programa.php?lang=ES)