

I CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA Y DESARROLLO SOSTENIBLE: “Prácticas y desafíos desde el patrimonio gastronómico, la innovación y la construcción de paz”

Marzo 06 y 07 de 2025

Modalidad: híbrida

Enlace: <https://congresogastronomiasostenible.com/home/>

E-mail: congreso.gastronomia@sanmateo.edu.co

PROGRAMACIÓN DEL CONGRESO

A continuación, se describen los espacios pensados para sumergirte en una experiencia de proyectos, propuestas, prácticas sostenibles y desafíos para garantizar la sostenibilidad del sistema alimentario, siendo un escenario ideal para la interpelación, la reflexión del rol de la gastronomía en la construcción de la paz, al tiempo que se reconozca el papel de cada uno desde una visión global-local y el fortalecimiento integral del sector gastronómico y turístico.

DÍA 1: JUEVES, MARZO 06 DE 2025

DIÁLOGOS, REFLEXIONES Y APUESTAS ACADÉMICAS

Modalidad: Presencial en la Universidad de San Buenaventura de Cali

Lugar: Auditorio Fray Alberto Montealegre

Híbrida en la Fundación Universitaria San Mateo (Bogotá)

Hora	Actividades (transmisión vía YouTube)
7:30 a.m. a 8:30 a.m.	Recepción e inscripción de asistentes presenciales
8:30 a.m. a 9:00 a.m.	Instalación del Congreso
9:00 a.m. a 10:30 a.m.	Conversaciones centrales

Arlén Sánchez Valdés. Doctora en Estudios Turísticos por la Universidad Autónoma del Estado de México, Maestra y Licenciada en Administración por el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, miembro del Sistema Nacional de Investigadores nivel I. Ha participado como ponente en distintos eventos académicos en los ámbitos nacional e internacional, coordinadora de libros y autora de más de una decena de artículos sobre sustentabilidad, competitividad y de género en el turismo y la gastronomía. Conduce en Spotify el podcast de Voces Sociales Mexiquenses titulado “Los Cinco sabores mexiquenses” y actualmente es coordinadora del CIETURG (Centro de Investigación en Estudios Turísticos y Gastronómicos).

Líder del Cuerpo Académico Competitividad y Sustentabilidad de las Organizaciones Turísticas y Gastronómicas, así como miembro de la Red Latinoamericana de Investigación para la Competitividad, Innovación y Sustentabilidad de la empresa.

Universidad Autónoma del Estado de México (Licenciatura en Gastronomía). Profesora de la Licenciatura en Gastronomía, la Maestría en Estudios Turísticos, La Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana y el Doctorado en Administración y Alta Dirección de la Universidad Autónoma del Estado de México.

Conferencia: Trabajo comunitario de mujeres en la gastronomía, para la construcción de la paz.

Luis Ernesto Martínez Velandia. Cocinero, escritor y diseñador gráfico. Diversos reconocimientos como: Mejor libro de gastronomía del mundo en los Gourmand World Cookbook Awards; Premio Excelencias Gourmet, por la labor de investigación y como escritor gastronómico referente de Colombia, España. Autor de libros destacados en la lista Hallbars, informes de sostenibilidad más importantes del mundo.

Premio Nacional de Escritura Gastroturística Bogotá, Colombia. Desde su primera versión en el año 2023.

Conferencia: Escritura gastronómica y turística con identidad cultural.

10:30 am. a 11:00 a.m.	Intervención cultural Refrigerio (Cali)
11:00 am. a 1:10 p.m.	Eje 1. Patrimonios gastronómicos y turísticos: experiencias y rutas posibles
11:00 a.m. a 11:10 a.m.	Presentación del eje y normas para el diálogo Alejandra María Rodríguez Guarín. Ingeniera de Alimentos, Doctora en Antropología, Magister en Estudios Interdisciplinarios del Desarrollo y Especialista en Proyectos de Inversión. Con amplia experiencia en procesos de investigación e innovación, a partir de la conexión entre la cultura, el desarrollo desde una visión global e intercultural, el patrimonio alimentario, la seguridad, la soberanía alimentaria y la educación ambiental. Par académica del Ministerio de Educación Nacional y del Consejo Nacional de Acreditación en el ámbito de formación. Profesora y líder del grupo de investigación ALERE de la Universidad de San Buenaventura de Cali, e investigadora del grupo Patrimonio Cultural y Gastronómico de Colombia de la Fundación Universitaria San Mateo.
11:10 a.m. a 11:25 a.m.	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – Cali (Valle). Cocinas Tradicionales: Resignificación del Patrimonio Culinario y Soberanía Alimentaria para el Desarrollo Comunitario a través de las 5 R. Profesor e investigador Favián Castañeda Orozco
11:25 a.m. a 11:40 a.m.	Uniagustiniana y Universidad Popular del Cesar. Experiencia educativa a partir de las prácticas artesanales y su trascendencia en la conservación del patrimonio gastronómico, en la Escuela Municipal Sabanita del Paso (Cesar). Profesoras e investigadoras Andrea Gutiérrez García y Yeidis Carolina Manjarres Rojas.
11:40 a.m. a 11:55 a.m.	Universidad Autónoma del Estado de México, Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. Facultad de Turismo y Gastronomía. Bebidas patrimoniales y rutas agroturísticas. Caso de estudio: la ruta del mezcal en el centro de México. Profesores e investigadores Ingrid Michelle Florentino Campos, Humberto Thomé Ortiz, Irais González Domínguez.
11:55 a.m. a 12:10 p.m.	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – Cali (Valle), Corporación Arte Joven. Resistencia de las cocinas tradicionales vallecaucanas. La experiencia del Encuentro de Cocinas ¡Sin comida no hay alegría! Investigador culinario y del Patrimonio Cultural Inmaterial, Juan Carlos Escobar Rivera.
12:10 p.m. a 12:25 p.m.	Fundación Universitaria Comfenalco de Santander. Diseño de la ruta de turismo gastronómico: detrás de la puerta, sabores coloniales, San Juan de Girón, Santander – Colombia. Profesores investigadores: Sergio Andrés Cáceres, Yamith Cortés González y Mónica Lizeth Barrera.

12:25 p.m. a 12:40 p.m.	Corporación Universitaria Minuto de Dios. Sabores entrelazados: Análisis de la cultura gastronómica y las migraciones territoriales en la Localidad de Suba. Profesor e investigador Diego Fabian Lara Ríos y la estudiante del Semillero Jimena Petro.
12:40 p.m. a 12:55 p.m.	Uniagustiniana. Análisis de la motivación de turistas a partir del turismo oscuro en el Cementerio Central de Bogotá. Profesor Jorge Alexander Mora y estudiante del Semillero Natalia Rodríguez Salgado.
12:55 p.m. a 1:10 p.m.	Conclusiones del Eje 1
1:10 p.m. a 2:00 p.m.	Receso libre

TALLERES Y ENCUENTROS PARA PENSARNOS EN LAS RUTAS POSIBLES (MODALIDAD HÍBRIDA)

UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA DE CALI

Hora	Talleres / Encuentros	Lugar	Cupos
2:00 p.m. a 5:00 p.m.	Pintemos Juntos “Soberanía para la Paz” (presencial) Orientadora: Nataly Jaramillo Lenis Maestra en Artes Plásticas Espacio para la creación de un mural colaborativo, con el objetivo de fomentar la expresión artística, la co-creación, el trabajo en equipo y la reflexión alrededor de la soberanía alimentaria y su vínculo en la construcción de paz. A través de un proceso guiado en técnicas de pintura, los asistentes desarrollaran un mural que recogerá el sentir de los ejes planteados en el Congreso.	Taller 311 Horizontes	30
2:00 p.m. a 4:00 p.m.	Escritura culinaria: "Viaje por la memoria" (presencial) Orientador: Luis Ernesto Martínez Velandia Diseñador Gráfico, Escritor y Profesor de Gastronomía Invita a crear narrativas que visibilicen la identidad de los pueblos, ingredientes, productos, costumbres, factor humano y cultural, basados en los ejes principales de la neurogastronomía literaria.	Taller 209 Horizontes	30
2:00 p.m. a 4:00 p.m.	Las raíces del manglar ¡la Piangua Vive! (presencial) Orientadores: <ul style="list-style-type: none"> • Maestra Elsis Valencia (Portadora de Tradición de la Cocina del Pacífico) • Profesor Favián Castañeda (Investigador de la cocina tradicional del Valle del Cauca) Resistencia y memoria. Homenaje a las Mujeres Piangueras al oficio, la tradición y su territorio.	Laboratorio Cocina Ciencias Culinarias de la Gastronomía	25

<p>2:00 p.m. a 4:00 p.m.</p>	<p>¡Cali sabe a trasnochados tulueños! “Amasijos tradicionales e identidad cultural” (presencial y con transmisión vía Zoom)</p> <p>Propuesta ganadora de la convocatoria Ventanilla Abierta para la Circulación Nacional e Internacional – 2023, de la Secretaría de Cultura de Santiago de Cali.</p> <p>Orientadora: Paula Jimena Salazar Vásquez. Gestora Cultural, Creadora, Comunicadora Social, Panadera y apasionada por la salvaguarda de saberes, sabores y tradiciones culinarias del Valle del Cauca.</p> <p>Taller conversatorio en el que, a través de la elaboración de un amasijo tradicional del centro del Valle del Cauca, se evidencia cómo la migración de la comunidad tulueña amplió el gusto y las memorias de la identidad caleña, por el intercambio de vivencias gastronómicas y recuerdos de comensalidad. La apuesta del proceso implementado hasta el momento, se constituye en un aporte para el conocimiento, salvaguarda y revitalización del Patrimonio Gastronómico y Culinario de la ciudad y del departamento.</p>	<p>Auditorio Lago 101A</p>	<p>30</p>
<p>4:00 p.m. a 6:30 p.m.</p>	<p>Conversatorio: Narrativas visuales y sonoras de los Andes (presencial y con transmisión vía Zoom)</p> <p>Moderadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profesora e investigadora del Programa Ciencias Culinarias de la Gastronomía, Doctora Alejandra María Rodríguez Guarín. Línea de investigación: patrimonio inmaterial, seguridad y soberanía alimentaria. • Profesor del Programa de Arquitectura; productor audiovisual, fotógrafo y cineasta Vallecaucano, Harold David Zapata <p>Invitados(as) especiales para la conversación:</p> <p>Mery Lorena Zúñiga López y Gilberht Velasco Diaz</p> <p>Travesía Recorriendo lo Nuestro. Serie para televisión tipo magacín, que cuenta con diferentes segmentos con contenidos variados, y con múltiples presentadores. Aborda temáticas como turismo, historia, cultura, deportes extremos y gastronomía, desarrollados por presentadores jóvenes, quienes obedeciendo su propio estilo y personalidad exploran el departamento del Cauca, durante un día de viaje. Travesía también es el resultado de un proyecto de investigación desarrollado por el entonces Semillero de Investigación y Creación Audiovisual de Unicomfacuaca SICAUCA en el año 2019 y estrenado en 2023 en Telepacífico.</p>	<p>Auditorio Fray Luis Javier Uribe</p>	<p>120</p>

	<p>Laura Pérez y Karen Yizet</p> <p>Chulquín cortometraje ganador por FDC regional por Cauca en 2023. La historia se centra en Julia, una mujer que atraviesa un proceso de duelo profundo tras la pérdida de su madre. En esta narrativa, el plato típico payanés conocido como "chulquín" se convierte en un catalizador emocional, permitiéndole desbloquear sus sentimientos y reconectar con su propia humanidad. Este plato, cargado de significados culturales, trasciende su rol culinario para simbolizar la conexión con la memoria.</p> <p>Alexander Almeri Portal</p> <p>Producción sonora y visual. Radio tertulias de cocina ha sido un proceso, de creación colectiva, que nace como diálogos colectivos en la ciudad de Pasto, Nariño, bajo el ejercicio de abrazar los saberes del campesino, la cocina tradicional y la ciudadanía, hace 5 años mutó a un podcast con 20 capítulos donde participan más de 400 campesinos y cocineras tradicionales, también han creado contenido audiovisual titulada identidad Colombia, y han incursionado en lo editorial con dos publicaciones, sentir el Viche y Rituales Culinarios, un homenaje a 24 cocineras tradicionales de Honda - Tolima.</p>		
--	---	--	--

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO (BOGOTÁ)

Hora	Conversatorio	Modalidad
2:00 p.m. a 4:00 p.m.	<p>Triple Impacto: Innovación Sostenible en la Industria Gastronómica Colombiana Invitada: María Fernanda (Nanda) Yepes Gómez CEO & Directora de Felicidad Happylity</p> <p>Explorar cómo el enfoque de Triple Impacto ha impulsado la innovación constante en empresas líderes de la industria gastronómica en Colombia, permitiéndoles destacarse en sostenibilidad y liderando los rankings en ventas. Pretende discutir cómo este enfoque se ha convertido en un motor de innovación en la industria gastronómica, promoviendo prácticas que benefician a la comunidad, al medio ambiente y a la rentabilidad empresarial.</p>	Virtual (transmisión vía Teams)

DÍA 2: VIERNES, MARZO 07 DE 2025

DIÁLOGOS, REFLEXIONES Y APUESTAS ACADÉMICAS

Modalidad: Presencial en la Universidad de San Buenaventura de Cali

Lugar: Auditorio Fray Alberto Montealegre

Híbrida en Fundación Universitaria San Mateo (Bogotá)

Hora	Actividad
8:00 a.m. a 9:30 a.m.	Conversaciones centrales
	<p>Angélica María Arriola Miranda. Doctora en Turismo; Magister Scientiae en Ecoturismo; Licenciada en Turismo y Hotelería; estudios en Arqueología. Especialista en Turismo Gastronómico, Historia de la Gastronomía, Antropología Gastronómica. Diplomado en Docencia Universitaria (Universidad de San Martín de Porres); Diplomado en Identificación, Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión Pública (Universidad Nacional de Ingeniería); Diplomado en Marketing Turístico y Hotelero (Cenfotur); Diplomado en Coaching Empresarial en Centrum Business School (Pontificia Universidad Católica del Perú).</p> <p>Directora del Programa de Estudios de Turismo y Patrimonio Cultural, de la Universidad Católica Sede Sapientiae (Lima, Perú). Miembro del Seminario Permanente “La investigación histórico-antropológica de la comida. Metodología y heurísticas” de la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH) de México. Catedrática en la Universidad de San Martín de Porres y de la Universidad Científica del Sur en pregrado y posgrado.</p> <p>Conferencia: El caso de las rutas gastronómicas en el Perú. Patrimonios gastronómicos y turísticos: experiencias y rutas posibles.</p>
	<p>David Alejandro Muñoz. Ingeniero Agrícola, candidato a Doctor en Ciencias Ambientales, Magister en Ingeniero Agrícola, Magister en Ingeniería Ambiental. Amplia investigación en temas de gestión ambiental, desarrollo sostenible y soberanía alimentaria. Su carrera se ha centrado en la intersección entre la ingeniería, la gestión ambiental y el desarrollo sostenible; y una extensa trayectoria docente en las ciencias de la tierra, medio ambiente y espacio.</p> <p>Profesor e investigador Universidad del Valle; docente de Aula Secretaría de Educación y Cultura Departamental del Cauca.</p> <p>Conferencia: Resiliencia alimentaria y soberanía gastronómica en el norte del Cauca: saberes ancestrales e innovación frente al cambio climático.</p>
9:30 a.m. a 9:45 a.m.	Refrigerio (Cali)
9:45 a.m. a 11:10 a.m.	Eje 2: Cultura y paz desde el ámbito gastronómico y turístico
9:45 a.m. a 9:55 a.m.	<p>Presentación del eje y normas para el diálogo</p> <p>Salomón Rodríguez Guarín. Licenciado en Filosofía de la Universidad del Cauca; Magíster en Filosofía de la Universidad del Valle; Especialista en Humanidades Contemporáneas de la Universidad Autónoma de Occidente; investigador Junior y par evaluador del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Investigación de Colombia. Amplia experiencia en el desarrollo de investigación con comunidades del departamento del Cauca en el contexto de la educación intercultural, la salud colectiva, la intervención social y las humanidades. Profesor e investigador de los grupos: ANTROPOS de la Universidad del Cauca y PRE-TEXTOS de la Fundación Universitaria de Popayán.</p>
9:55 a.m. a 10:10 a.m.	Institución Universitaria Escuela Nacional del Deporte y Universidad Santiago de Cali. Estrategias desde las economías propias, sociales y solidarias para la

	conservación del patrimonio gastronómico, la innovación y la construcción de paz. Profesores e investigadores Wilson Noe Garces Aguilar y Lina Juliana Robayo Coral.
10:10 a.m. a 10:25 a.m.	Fundación Universitaria de Popayán. Experiencias alrededor del patrimonio: resignificación, saberes y formas de relevo generacional. Profesor e investigador Salomón Rodríguez Guarín.
10:25 a.m. a 10:40 a.m.	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – Cali, Valle, Corporación Arte Joven. La cocina como estrategia de reparación simbólica en víctimas del conflicto armado. La experiencia de “Alimentos para la memoria”. Investigador culinario y del Patrimonio Cultural Inmaterial, Juan Carlos Escobar Rivera.
10:40 a.m. a 10:55 a.m.	Universidad Autónoma de Bucaramanga (UNAB). Gastronomía y Postconflicto: Caso ASOTOURHEPAZ en Viotá. Coordinar del Programa en Tecnología en Gestión Gastronómica de la Facultad de Estudios Técnicos y Tecnológico, Carlos Felipe Pérez Rivera.
10:55 a.m. a 11:10 a.m.	Conclusiones del eje
11:10 a.m. a 11:20 p.m.	Receso
11:20 a.m. a 1:00 p.m.	Eje 3: Innovación y su relación con la sostenibilidad alimentaria
11:20 a.m. a 11:30 a.m.	<p>Presentación del eje y normas para el diálogo</p> <p>Diana Patricia Moreno Mazuera. Diseñadora con una formación internacional en Innovación de Sistemas Alimentarios enfocada en Economía circular y sostenibilidad. Aplica el pensamiento de diseño para crear productos y servicios con enfoque educativo que contribuyan al cambio de mentalidad de consumo.</p> <p>Realiza pedagogía alimentaria, a través del proyecto Alegría envuelta, poniendo sobre la mesa nuevas conversaciones que alienten a las personas a activar su poder individual para realizar cambios a nivel colectivo. Su trayectoria le ha permitido crear espacios de encuentro y reflexión, con la intención de reconectar el sistema alimentario a la tierra, al agua, a la mesa, al conocimiento tradicional, en el cual recordemos que la producción de alimentos es un proceso biológico, no sólo económico.</p>
11:30 a.m. a 11:45 a.m.	Universidad de la Sabana. El uso sostenible de la quinua: Quibbe vegetariano en la gastronomía colombiana. Profesoras investigadoras y estudiantes: Sara Bayer Rodríguez, Valentina Mesa Londoño, Ana María Filomena Ambrosio y María Paula Deaza Fernández.
11:45 a.m. a 12:00 m.	Fundación YISUS y Fundación TRÓPICO. Comiendo para conservar DRMI Alto Calima, biodiversidad, sabor y cultura. Gestores sociales y comunitarios José Luis Caldas Castro y Juan José Castro.
12:00 m. a 12:15 p.m.	Politécnico Internacional. Boyacá en Sabor: Innovación y Sostenibilidad en un Circuito Gastronómico y Turístico Regional. Profesor e investigador Camilo Andrés Guayara Jiménez.
12:15 p.m. a 12:30 p.m.	Universidad Autónoma de Manizales e Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. Revalorización de descartes: una apuesta por la innovación alimentaria a partir de lo que no usamos en las cocinas. Profesora e investigadora Catalina Rocha Ruiz – Profesora e investigadora Eddy Yhomara Rúa Osorio.
12:30 p.m. a 12:45 p.m.	Fundación Universitaria Los Libertadores. Desarrollo Sostenible de Subproductos Alimentarios para la Reducción del Desperdicio: Estrategias Innovadoras para la Mitigación de la Inseguridad Alimentaria en Colombia. Profesora investigadora Sandra Patricia Cote Daza.
12:45 m. a 1:00 p.m.	Conclusiones del eje

1:00 p.m. a
2:00 p.m. **Receso libre**

TALLERES Y ENCUENTROS PARA PENSARNOS EN LAS RUTAS POSIBLES (MODALIDAD HÍBRIDA)

Modalidad: Presencial: Universidad de San Buenaventura de Cali
Presencial: Fundación Universitaria San Mateo (Bogotá)

UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA DE CALI

Hora	Talleres / Encuentros	Lugar	Cupos
2:00 p.m. a 5:00 p.m.	<p>De lo tradicional a lo extraordinario: ¡Diseño de negocios gastronómicos innovadores! (presencial)</p> <p>Orientadora: Gloria Amparo Quevedo. Emprendedora, especialista en Cooperación Internacional y gerencial social, Experta en transferencia y comercialización de tecnología del CAIT Universidad Politécnico de Madrid y de Tecnologías de Pequeña Escala del Ministerio de desarrollo Rural República Popular China. Diseño de negocios gastronómicos innovadores con Design Thinking.</p> <p>El taller aplica la metodología Design Thinking para transformar negocios gastronómicos con creatividad e innovación. ¿Por qué no te lo puedes perder? Porque aprenderás a diferenciar tu negocio con ideas innovadoras, mejorar la experiencia del cliente y aumentar su rentabilidad. ¡Convierte lo tradicional en extraordinario!</p>	Auditorio de San Francisco	40
2:00 p.m. a 4:30 p.m.	<p>Cromática Salvaje. Tintas naturales a partir de estructuras vegetales (presencial).</p> <p>Orientadora: Rosmery Dussan Aguirre. Directora de Posgrados y Educación Continuada en la Facultad de Arquitectura, Arte y Diseño de la Universidad de San Buenaventura, Cali. Su visión de liderazgo se centra en fomentar el trabajo en equipo y en impulsar proyectos innovadores dentro del ámbito del diseño y la creación de nuevos productos y materiales, comprometida con la transformación y el crecimiento de procesos educativos en la educación. Portafolio profesional: https://readymag.website/u358038573/4064243/</p> <p>Taller experimental que pretende a partir del uso de ingredientes naturales como frutas y verduras, crear tintas para la industria textil y la gastronomía; promueve una visión sostenible de los recursos, siendo un cruce entre el arte y la conciencia ambiental. Explora texturas, tintas de colores, técnicas para extraer pigmentos, así como su disposición en diferentes superficies. En esencia, se enseñarán métodos para aplicar estos tintes en telas, creando diseños únicos y</p>	Laboratorio textil 306 Palmas	20

	sostenibles, así como en papeles para acuarelas, en co-responsabilidad con el medio ambiente.		
2:00 p.m. a 3:00 p.m.	Cocinando el cambio (presencial) Orientadora: Ana María Tobón. Psicóloga Clínica y Social de la Pontificia Universidad Javeriana, Cali. Con más de 10 años de experiencia en el área social-educativa, psicoterapia e intervención psicosocial. docente de cocina saludable, coaching nutricional y de salud y nutrición, y coordinadora de prácticas en el programa de Ciencias Culinarias de la Gastronomía, en la Universidad San Buenaventura Cali.	Laboratorio de bebidas Ciencias Culinarias de la Gastronomía	15
3:00 p.m. a 4:00 p.m.	El taller, busca generar conciencia sobre la importancia de una alimentación saludable y sostenible, abordando la crisis alimentaria global y el impacto de nuestras elecciones alimentarias en la salud, el medioambiente y la sociedad. A través de una combinación de teoría y práctica, exploraremos la diferencia entre comida y alimento, el papel de la industria alimentaria en los hábitos de consumo y el poder transformador de la cocina como motor de cambio social. Este taller no solo invita a repensar la forma en que nos alimentamos, sino que también propone soluciones accesibles y sostenibles para una alimentación más consciente. A través de este espacio de aprendizaje y degustación, los participantes podrán comprender cómo sus decisiones alimentarias pueden ser un acto de transformación personal y colectiva.		15
2:00 p.m. a 3:00 p.m.	Trago Raíz – Fusión tradición y naturaleza (presencial) Orientadora: Gloria Inés Ruiz Castaño. Bartender y Cocinera en la ciudad de Cali, Ronmelier de la UCV, con más de 5 años de experiencia en el gremio, creadora de la iniciativa kalibarmaids la cual visualiza el trabajo de la mujer en áreas gastronómicas.	Laboratorio Cocina Ciencias Culinarias de la Gastronomía	20
3:00 p.m. a 4:00 p.m.	Taller que busca poner sobre la mesa la revitalización de las bebidas locales y ancestrales a partir del uso de alimentos de origen ancestral y natural. Resalta aromas, colores y sabores que evocan los más dulces recuerdos.		20

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO (BOGOTÁ)

Hora	Talleres	Lugar	Cupos
2:00 p.m. a 3:00 p.m.	Amasijos colombianos “Cultura y desarrollo de productos locales” (presencial). Orientador: Chef pastelero Edwin Castiblanco Experto en panadería, repostería y chocolatería de alto nivel, se desempeña actualmente como Director del Programa	Auditorio principal sede principal	30

	<p>profesional en Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo. Su afinidad por la cocina, la pastelería y la enseñanza inició hace 10 años, cuando servía como voluntario en una fundación enfocada en la atención de niños, ubicada en Ciudad Bolívar en Bogotá.</p> <p>Durante un viaje a Ecuador, descubrió su amor por el chocolate, e inicio el proceso de profesionalización en Gastronomía en la Fundación Universitaria San Mateo. Ha participado en varios concursos nacionales e internaciones obteniendo el primer puesto en la premiación en el ámbito local, nacional e internacional. Ha llevado su arte a diferentes países como Estados Unidos, México y Ecuador.</p> <p>El taller se constituye en un espacio de reflexión alrededor de las recetas tradicionales de amasijos, sus ingredientes, así como su importancia en el patrimonio gastronómico colombiano.</p>		
3:00 p.m. a 4:00 p.m.	<p>El cacao “la mina perdida de Colombia” (presencial) Orientador: Leyton Arciniegas Chef cocinero y pastelero. Con 10 años de experiencia en establecimientos gastronómicos. Docente del Programa Profesional en Gastronomía. Experto innovación, desarrollo de productos gastronómicos y vanguardia.</p> <p>Un espacio de innovación culinaria para el fortalecimiento de la cadena productiva del cacao. Elaboración de productos de pastelería y repostería colombiana con el cacao como protagonista.</p>	Auditorio principal sede principal	30
4:00 p.m. a 5:00 p.m.	<p>Desarrollo del cubio en la gastronomía colombiana (presencial) Orientador: Mario Andrés Cárdenas.</p> <p>Profesional en Gastronomía. Chef docente del Programa Profesional en Gastronomía. Ha sido chef ejecutivo en diferentes restaurantes de Bogotá. Chef ejecutivo en el hotel cm Entremonte a wellnes & Spa Asesor gastronómico en la sociedad Salesiana de Bogotá. Fundador y propietario de Amelí tradición y sabor.</p> <p>El taller promoverá el reconocimiento de productos marginados en la gastronomía colombiana, recordando las tradiciones e historias de quienes han tejido su vida desde la cocina tradicional boyacense.</p>	Auditorio principal sede principal	30

JORNADA DE CIERRE DEL EVENTO

Modalidad: Presencial: Universidad de San Buenaventura de Cali
Lugar: María Cristina Palau Horizontes primer piso
Transmisión vía zoom: Fundación Universitaria San Mateo

Hora	Actividad
5:00 p.m. a 5:15 p.m.	Palabras de los(as) organizadores(as) de las diferentes instituciones.
5:15 p.m. a 5:30 p.m.	Premiación concurso de fotografía: "ALIMENTACIÓN Y SOSTENIBILIDAD".
5:30 p.m. a 5:45 p.m.	Premiación concurso de póster de investigación-creación: "GASTRONOMÍA CON-SENTIDO".
5:45 p.m. a 6:15 p.m.	Conclusiones generales del Congreso y futuras alianzas para seguir tejiendo y conversando.
6:15 p.m. a 6:30 p.m.	Brindis y cierre del Congreso.

GRACIAS POR SU VALIOSA PARTICIPACIÓN Y APORTES