

# 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](mailto:congreso.gastronomia@sanmateo.edu.co)

## DÍA 1: JUEVES, MARZO 06 DE 2025

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

#### UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA DE CALI

Hora	Talleres / Encuentros	Lugar	Cupos	Inscripción - QR
2:00 p.m. a 5:00 p.m.	<p><b>Pintemos Juntos “Soberanía para la Paz” (presencial)</b> <b>Orientadora:</b> Nataly Jaramillo Lenis Maestra en Artes Plásticas</p> <p>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.</p>	Taller 311 Horizontes	30	<p><a href="https://forms.gle/FQmYLHEQJGfZH9Uy8">https://forms.gle/FQmYLHEQJGfZH9Uy8</a></p> 
2:00 p.m. a 4:00 p.m.	<p><b>Escritura culinaria: "Viaje por la memoria" (presencial)</b> <b>Orientador:</b> Luis Ernesto Martínez Velandia Diseñador Gráfico, Escritor y Profesor de Gastronomía</p> <p>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.</p>	Taller 209 Horizontes	30	<p><a href="https://forms.gle/BVCjQWsoeKYHnP9c">https://forms.gle/BVCjQWsoeKYHnP9c</a></p> 

2:00 p.m. a 4:00 p.m.	<p><b>Las raíces del manglar ¡La Piangua Vive! (presencial)</b></p> <p><b>Orientadores:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maestra Elsis Valencia (Portadora de Tradición de la Cocina del Pacífico)</li> <li>• Profesor Favián Castañeda (Investigador de la cocina tradicional del Valle del Cauca)</li> </ul> <p>Resistencia y memoria. Homenaje a las Mujeres Piangueras al oficio, la tradición y su territorio.</p>	Laboratorio Cocina Ciencias Culinarias de la Gastronomía	25	<p><a href="https://forms.gle/Fh6ut3WsYuxYHxNR7">https://forms.gle/Fh6ut3WsYuxYHxNR7</a></p> 
2:00 p.m. a 4:00 p.m.	<p><b>¡Cali sabe a trasnochados tuluëños! “Amasijos tradicionales e identidad cultural” (presencial y con transmisión vía Zoom)</b></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><b>Orientadora:</b> 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 tuluëña 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>	Auditorio Lago 101A	30 Presencial	<p><a href="https://forms.gle/2qS2dXmLVkRS3N986">https://forms.gle/2qS2dXmLVkRS3N986</a></p> 
4:00 p.m. a 6:30 p.m.	<p><b>Conversatorio:</b></p> <p><b>Narrativas visuales y sonoras de los Andes (presencial y con transmisión vía Zoom).</b> Espacio para conversar y reflexionar acerca del papel de las narrativas visuales y sonoras producidas en la región andina, y como desde un trabajo articulado con las comunidades, han promovido la pervivencia de los saberes, sabores y memorias de los patrimonios</p>	Auditorio Fray Luis Javier Uribe	120 presencial	<p><a href="https://forms.gle/JVWVdMWrgLgMgtv72">https://forms.gle/JVWVdMWrgLgMgtv72</a></p> 

culinarios, desde la voz y sentir de quienes han caminado y tejido historias de vida alrededor de los fogones.

**Moderadores:**

- 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

**Invitados(as) especiales para la conversación:**

**Mery Lorena Zúñiga López y Gilbert Velasco Diaz**

**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.

**Laura Pérez y Karen Yizet**

**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

	<p>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><b>Alexander Almeri Portal</b></p> <p><b>Producción sonora y visual.</b> 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	Inscripción - QR
2:00 p.m. a 4:00 p.m.	<p><b>Conversatorio: Triple Impacto: Innovación Sostenible en la Industria Gastronómica Colombiana</b>  <b>Invitada:</b> María Fernanda (Nanda) Yepes Gómez  CEO &amp; Directora de Felicidad Happylyty</p> <p>Explorar cómo el enfoque de <b>Triple Impacto</b> 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)	<p><a href="https://forms.gle/JMnUE8QnVV7Vx8Va6">https://forms.gle/JMnUE8QnVV7Vx8Va6</a></p> 




## DÍA 2: VIERNES, MARZO 07 DE 2025




### 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	Inscripción - QR
2:00 p.m. a 4:00 p.m.	<p><b>Conversatorio: Porcicultura colombiana: Sabor y sostenibilidad (presencial y transmisión vía zoom)</b></p> <p><b>Invitado especial:</b> Andrés Felipe Escobar Salazar Chef Asesor Ejecutivo de la Asociación PorkColombia</p> <p>Chef con quince (15) años de experiencia en cocina, en el campo de la docencia, proyectos de empleabilidad, en el área comercial y de mercadeo. Trabajando en convenios con diferentes entidades como el Centro de Capacitación Don Bosco Cali, el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), Institución Colombiana de Bienestar Familiar (ICBF), Cocina Para Todos Fundación Gases de Occidente, Fundación Carvajal Cali, Alcaldía de Santiago de Cali, Asociación Porkcolombia, Instituto Superior Mariano Moreno – Colombia, Universidad San Buenaventura Cali y ACODRES.</p> <p>Experiencia en manejo de medios de comunicación, como emisoras, canales televisivos, shows de cocina en vivo para diferentes grupos objetivos con el fin de fomentar el consumo de diferentes productos en festivales y ferias gastronómicas como Sabor Barranquilla, Pacifico Cocina, Festival de la Carne de Cerdo del Fondo Nacional de la Porcicultura y la Feria Ganadera, Agropecuaria, Industrial y Artesanal de Tuluá.</p> <p>Espacio para conversar y reflexionar alrededor del papel de la industria de la carne de cerdo en la sostenibilidad ambiental; desafíos y retos en el marco de la gastronomía, la seguridad alimentaria y el</p>	Auditorio Lago 101A	30 presencial	<p><a href="https://forms.gle/m2qaD9FnhhisPn2eA">https://forms.gle/m2qaD9FnhhisPn2eA</a></p> 

	<p>impacto vivenciado por la transformación del sector. Se abordarán tópicos de tecnologías y aprovechamiento de subproductos generados, en virtud de agregar valor a otras industrias.</p>			
<p>2:00 p.m. a 5:00 p.m.</p>	<p><b>De lo tradicional a lo extraordinario: ¡Diseño de negocios gastronómicos innovadores! (presencial)</b>  <b>Orientadora:</b> 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. <b>¿Por qué no te lo puedes perder?</b> Porque aprenderás a diferenciar tu negocio con ideas innovadoras, mejorar la experiencia del cliente y aumentar su rentabilidad. ¡Convierte lo tradicional en extraordinario!</p>	<p>Auditorio de San Francisco</p>	<p>40</p>	<p><a href="https://forms.gle/FVA2FvUJqgsVSwfd6">https://forms.gle/FVA2FvUJqgsVSwfd6</a></p> 
<p>2:00 p.m. a 3:00 p.m.</p>	<p><b>Cocinando el cambio (presencial)</b>  <b>Orientadora:</b> 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.</p>	<p>Laboratorio de bebidas Ciencias Culinarias de la Gastronomía</p>	<p>15</p>	<p><a href="https://forms.gle/Mv6MKr9JkDdw25bp8">https://forms.gle/Mv6MKr9JkDdw25bp8</a></p> 
<p>3:00 p.m. a 4:00 p.m.</p>	<p>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</p>		<p>15</p>	<p><a href="https://forms.gle/A7wEunGdXVpKwU7c8">https://forms.gle/A7wEunGdXVpKwU7c8</a></p> 


	que nos alimentamos, sino que también propone soluciones accesibles y sostenibles para una alimentación más consciente. En este espacio de aprendizaje y degustación, los participantes podrán comprender cómo sus decisiones alimentarias pueden ser un acto de transformación personal y colectiva.			
2:00 p.m. a 3:00 p.m.	<p><b>Trago Raíz – Fusión tradición y naturaleza (presencial)</b></p> <p><b>Orientadora:</b> 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 kalibarmails la cual visualiza el trabajo de la mujer en áreas gastronómicas.</p>	Laboratorio Cocina Ciencias Culinarias de la Gastronomía	20	<a href="https://forms.gle/NKkHFW7TsNZS4Rz37">https://forms.gle/NKkHFW7TsNZS4Rz37</a> 
3:00 p.m. a 4:00 p.m.	<p>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.</p>		20	<a href="https://forms.gle/bJBugYJ9QzfigWQ7">https://forms.gle/bJBugYJ9QzfigWQ7</a> 
2:00 p.m. a 4:30 p.m.	<p><b>Cromática Salvaje. Tintas naturales a partir de estructuras vegetales (presencial).</b></p> <p><b>Orientadora:</b> 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: <a href="https://readymag.website/u358038573/4064243/">https://readymag.website/u358038573/4064243/</a></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</p>	Laboratorio textil 306 Palmas	20	<a href="https://forms.gle/GP6mrUjhpuHcJLhXA">https://forms.gle/GP6mrUjhpuHcJLhXA</a> 

	tintes en telas, creando diseños únicos y sostenibles, así como en papeles para acuarelas, en co-responsabilidad con el medio ambiente.			
--	---	--	--	--

## FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO (BOGOTÁ)

Hora	Talleres	Lugar	Cupos	Inscripción - QR
2:00 p.m. a 3:00 p.m.	<p><b>Amasijos colombianos “Cultura y desarrollo de productos locales” (presencial).</b>  <b>Orientador:</b> Chef pastelero Edwin Castiblanco</p> <p>Experto en panadería, repostería y chocolatería de alto nivel, se desempeña actualmente como Director del Programa 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. 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>	Auditorio principal sede principal	30	<p><a href="https://forms.gle/dav1fjD5kZts9tYP7">https://forms.gle/dav1fjD5kZts9tYP7</a></p> 
3:00 p.m. a 4:00 p.m.	<p><b>El cacao “la mina perdida de Colombia” (presencial)</b>  <b>Orientador:</b> Leyton Arciniegas</p> <p>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>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	<p><a href="https://forms.gle/MziSEmMQingY4Eck8">https://forms.gle/MziSEmMQingY4Eck8</a></p> 



<p><b>4:00 p.m. a 5:00 p.m.</b></p>	<p><b>Desarrollo del cubio en la gastronomía colombiana (presencial)</b>  <b>Orientador:</b> 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 en Entremonte a wellnes &amp; 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>	<p><b>Auditorio principal sede principal</b></p>	<p><b>30</b></p>	<p><a href="https://forms.gle/CWoFqYFdUYhkXRd77">https://forms.gle/CWoFqYFdUYhkXRd77</a></p> 
-------------------------------------	--	--	------------------	--

**GRACIAS POR SU VALIOSA PARTICIPACIÓN Y APORTES**