

## COCINAS DE TIERRA, AIRE, AGUA Y FUEGO TERRITORIOS BIOCULTURALES COLOMBIANOS

### PROGRAMACIÓN

#### FERIA DE EMPRENDIMIENTOS

**HORA:**  
10:00 a.m.-5:30 p.m.  
**LUGAR:**  
Plaza de la Concordia  
**FECHA:**  
12 al 14 de noviembre

#### DÍA 1 12 de noviembre

**AIRE** Envuelve y hace posible los demás elementos y la vida como la conocemos en el planeta tierra

#### INAUGURACIÓN

**LUGAR:**  
Plaza de la Concordia (tarima principal-terrace)  
**HORA:**  
2:00 p.m. a 3:00 p.m.

#### ESPACIO DE ARMONIZACIÓN CON COMUNIDAD INDÍGENA

Zaida Cotes de la comunidad Wayúú.

#### PALABRAS DIRECTOR DEL INSTITUTO PARA LA ECONOMÍA SOCIAL DE BOGOTÁ-IPES

Wilfredo Grajales.

#### PALABRAS SECRETARIO DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE DE BOGOTÁ

Santiago Trujillo

#### PALABRAS VICEMINISTRA DE PATRIMONIOS, LAS MEMORIAS Y LA GOBERNANZA CULTURAL

Saia Vergara Jaime

#### CHARLA DE APERTURA

**LUGAR:**  
Plaza de la Concordia (tarima principal-terrace)  
**HORA:**  
3:00 p.m. a 4:00 p.m.

#### GASTRONOMÍA SOSTENIBLE Y SABIDURÍA INDÍGENA COMO MECANISMOS DE CONSERVACIÓN DE ECOSISTEMAS Y CULTURAS.

Rodrigo Pacheco (Chef del Ecuador y embajador de la FAO).



# 1 CONGRESO INTERNACIONAL DE COCINAS TRADICIONALES

## III ENCUENTRO NACIONAL DE COCINERAS-OS TRADICIONALES

#### DÍA 2 13 de noviembre

**TIERRA y FUEGO** Abordamos la tierra como elemento primario a través de la importancia de las semillas y, más específicamente, de las semillas nativas y criollas, en favor de la soberanía alimentaria y un bienestar que priorice la vida en comunidad

#### Tarima principal - terraza Plaza de La Concordia

##### LA CHAGRA Y LA COCINA TRADICIONAL NARIÑENSE UNA OFRENDA POR LA VIDA.

**HORA:**  
9:30 a.m. a 10:30 a.m.  
**FORMATO:**  
Muestra de cocina  
**A CARGO DE:**  
José Aníbal Criollo (Cocinero tradicional del Encano, Pasto-Nariño, Colombia)  
Marcela Criollo (Cocinera tradicional del Encano, Pasto-Nariño, Colombia)  
**MODERA:**  
Luisa Acosta (Cocinera e investigadora, Colombia)

##### RÍOS, VERTIENTE DE VIDA

**HORA:**  
10:45 a.m. a 11:30 a.m.  
**FORMATO:**  
Charla  
**A CARGO DE:**  
Catalina Vélez (Chef de Cali, Valle del Cauca, Colombia)

##### COLOMBIA LIBRE DE TRANSGÉNICOS

**HORA:**  
1:30 p.m. a 2:30 p.m.  
**FORMATO:**  
Charla y degustación  
**A CARGO DE:**  
Tarsicio Aguilar (Miembro del Comité de la Red Colombiana de Agricultura Biológica – RECAP, Colombia)  
**MODERA:**  
Marcela Lozano, Gerente del centro de Apropiación Social del Instituto Humboldt, Colombia

##### LA COCINA DE RECURSIVIDAD EN EL CARIBE COLOMBIANO Y SU PAPEL EN LOS MODOS DE VIDA LOCALES

**HORA:**  
4:30 p.m. a 5:30 p.m.  
**FORMATO:**  
Charla y degustación  
**A CARGO DE:**  
Luz Dary Cogollo (cocinera tradicional y líderesa de la Plaza de la Perseverancia),  
Anaís Benítez (cocinera tradicional y líderesa social, Ovejas, Sucre)  
**MODERA:**  
Enrique Sánchez

#### Auditorio Plaza de La Concordia

##### ¿CUÁL ES EL APOORTE DE LAS PLAZAS DE MERCADO AL PATRIMONIO CULINARIO COLOMBIANO?

**HORA:**  
11:30 a.m. a 12:30 m.  
**FORMATO:**  
Charla  
**A CARGO DE:**  
Wilfredo Grajales, Director del Instituto para la Economía Social de Bogotá-IPES

##### PRIMER LABORATORIO DE COCINA E INVESTIGACIÓN ETNOBOTÁNICA DE PANAMÁ Y SU IMPACTO EN LA REGIÓN

**HORA:**  
3:00 p.m. a 4:30 p.m.  
**FORMATO:**  
Charla  
**A CARGO DE:**  
Jose Pérez, (chef fundador del laboratorio de investigación etnobotánica, Endémico Lab. Ciudad de Panamá)

##### Talleres de cocina con inscripción previa y cupo limitado (20-25 personas)

##### EXPLORACIÓN DE LA IDENTIDAD NARIÑENSE

**HORA:**  
10:30 a.m. a 12:00 p.m.  
**LUGAR:**  
Plaza del 12 de octubre  
**PÚBLICO:**  
General. Con inscripción previa (Cupo 25 personas)  
<https://forms.gle/FmSeZraci5Yewaxo8>  
**A CARGO DE:**  
John Herrera (Chef de Pasto, Nariño, Colombia)

##### RELLENOS DE ARROZ

**HORA:**  
10:00 a.m. a 12:00 m  
**LUGAR:**  
Escuela Taller de Bogotá  
**PÚBLICO:**  
Cocineras colombianas  
Con inscripción previa (Cupo 20 personas)  
<https://forms.gle/FmSeZraci5Yewaxo8>  
**A CARGO DE:**  
Emiliana Condori (Cocinera tradicional de La Paz, Bolivia)

##### INVENTARIO DE PATRIMONIO VIVO EN PLAZAS DE MERCADO DE BOGOTÁ

**HORA:**  
3:00 p.m. a 4:30 p.m.  
**LUGAR:**  
Escuela Taller de Bogotá  
**PÚBLICO:**  
Personas que realicen acciones de salvaguardia sobre el patrimonio vivo en las plazas de mercado: experiencias de agentes comunitarios e investigadores locales  
**A CARGO DEL:**  
Instituto Distrital de Patrimonio Cultural de Bogotá-IDPC

#### DÍA 3 14 de noviembre

**AGUA:** Pesca artesanal, productos marinos, retos en la alimentación del futuro

#### Tarima principal-terrace Plaza de La Concordia

##### DESDE LOS FOGONES RECONOCIENDO EL TERRITORIO Y TEJIENDO NUESTRA VECINDAD

**HORA:**  
9:30 a.m. a 10:30 a.m.  
**FORMATO:**  
Muestra de cocina  
**A CARGO DE:**  
Lucy Fernanda Mosquera y Aura Nelly Diaz (piangueras del corregimiento de la Plata, municipio de Bahía Málaga, Buenaventura-Valle del Cauca, Colombia)  
**MODERA:**  
Elsis Valencia (Cocinera tradicional, profesora e investigadora de la cocina del Pacífico colombiano. Mosquera-Nariño, Colombia)

##### LOS MEJORES SABORES DE MI CASA

**HORA:**  
11:00 a.m. a 12:00 m  
**FORMATO:**  
Charla  
Se hablará de la naturaleza del concurso Sabor Bogotá en el contexto del trabajo del Distrito Capital alrededor del patrimonio culinario y alimentario; así como de los ganadores y sus platos. Los premios Sabor Bogotá se entregan en un evento aparte el día 13 de noviembre por la noche  
**A CARGO DE:**  
Ricardo Malagón (jurado), Diana Carolina Rico (jurado), Carlos Muñoz (jurado)  
Con la presencia de Carolina Deik, Gestora Social de Bogotá, abogada y académica en Colombia y el ganador del concurso  
**MODERA:**  
Angelica Martínez, Directora Redes y Acción Colectiva de la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte de Bogotá

##### “TODO LO QUE EXISTE ESTÁ AQUÍ”

**HORA:**  
1:00 p.m. a 2:30 p.m.  
**FORMATO:**  
Muestra de cocina  
**A CARGO DE:**  
Emiliana Condori (Cocinera tradicional de La Paz, Bolivia), Historia del trabajo de Emiliana y la elaboración de papas rellenas. Su trabajo como activista. Plato tradicional que prepara Emiliana, rellenos de papas  
**MODERA:**  
John Herrera (Chef de Pasto, Nariño, Colombia)

##### LA COCINA TRADICIONAL OTOMÍ DEL VALLE DEL MEZQUITAL EN MÉXICO

**HORA:**  
3:00 p.m. a 4:30 p.m.  
**FORMATO:**  
Muestra de cocina  
**A CARGO DE:**  
Porfiria Rodríguez de la Cocina Otomí (Cocinera tradicional de Hidalgo, México).  
**MODERA:**  
John Herrera (Chef de Pasto, Nariño, Colombia)

##### GASTROCOOPERACIÓN: LAS COCINAS COMO PACTO PARA EL FUTURO

**HORA:**  
4:45 p.m. a 5:30 p.m.  
**FORMATO:**  
Charla  
**A CARGO DE:**  
Lázaro Rodríguez (Gestor cultural y consultor, Cuba-Panamá)

##### CONVERSATORIO

**HORA:**  
5:30 p.m. a 6:30 p.m.  
**CONVERSACIÓN DE CIERRE**  
Elsis Valencia (Cocinera tradicional de Colombia), Emiliana Condori (Cocinera tradicional de Bolivia) y Porfiria Rodríguez (Cocinera tradicional de México)  
**MODERA:**  
Ruth Florez Rodríguez, Coordinadora de Patrimonio Cultural Inmaterial

#### Auditorio Plaza de La Concordia

##### GASTRONOMÍA CONSCIENTE: EL DESAFÍO DE UN ECOSISTEMA DE RESTAURANTES SOSTENIBLE

**HORA:**  
11:30 a.m. a 12:30 m  
**FORMATO:**  
Charla  
**A CARGO DE:**  
Julián Toro, gerente del restaurante Abasto (Bogotá, Colombia)

##### SEMILLAS COMO PATRIMONIO VIVO DE LOS PUEBLOS

**HORA:**  
3:00 p.m. a 4:30 p.m.  
**FORMATO:**  
Charla  
**A CARGO DE:**  
Miguel Durango (gestor de semillas y vocero de pequeños productores, Cereté-Córdoba, Colombia) en conversación con Rosa Bertel (Emprendedora y activista de raíz campesina. Representante de Asocoman-Asociación Agropecuaria Comunidad El Mango de Tolúviejo-Sucre, Colombia)



CONGRESO INTERNACIONAL DE COCINERAS-OS TRADICIONALES

III ENCUENTRO NACIONAL DE COCINERAS-OS TRADICIONALES

##### GASTROCOOPERACIÓN: LAS COCINAS COMO PACTO PARA EL FUTURO

**LUGAR:**  
Escuela Taller-Salón Venados  
**HORA:**  
10:00 a.m. a 11:00 a.m.  
**FORMATO:**  
Charla  
**A CARGO DE:**  
Lázaro Rodríguez (gestor cultural y consultor, Cuba-Panamá)

##### NARRATIVAS QUE INSPIRAN PARA CONOCER NUESTRAS COCINAS. EXPERIENCIA BOGOPEDIA, NOMINADO A LOS GOURMAND WORD COOK BOOK AWARDS 2024

**HORA:**  
11:00 a.m. a 12:00 m  
**FORMATO:**  
Charla  
**A CARGO DE:**  
Luis Ernesto Martínez (Chef, escritor e investigador, Colombia) y Manuela Duitama (Diseñadora, Colombia)

##### PRIMER LABORATORIO DE COCINA E INVESTIGACIÓN ETNOBOTÁNICA DE PANAMÁ Y SU IMPACTO EN LA REGIÓN

**HORA:**  
2:00 p.m. a 3:00 p.m.  
**FORMATO:**  
Charla  
**A CARGO DE:**  
Jose Pérez (chef fundador del laboratorio de investigación etnobotánica, Endémico Lab. Ciudad de Panamá)

##### Talleres de cocina con inscripción previa y cupo limitado

##### LA COCINA TRADICIONAL OTOMÍ DEL VALLE DEL MEZQUITAL EN MÉXICO

**HORA:**  
10:00 a.m. a 11:30 a.m.  
**LUGAR:**  
Plaza del 12 de octubre.  
**PÚBLICO:**  
General con inscripción previa. (Cupo 25 personas)  
<https://forms.gle/FmSeZraci5Yewaxo8>  
**A CARGO DE:**  
Porfiria Rodríguez, México. (Cocinera tradicional de Hidalgo, México)

##### BEBIDAS ARTESANALES. LOS CASOS DE LA CHICHA Y EL VICHE.

**HORA:**  
9:00 a.m.-10:30 a.m.  
**LUGAR:**  
Escuela Taller de Bogotá  
**PÚBLICO:**  
General con inscripción previa. (Cupo 20 personas)  
<https://forms.gle/FmSeZraci5Yewaxo8>  
**A CARGO DE:**  
César Palacios, Marino Sánchez, gestores e investigadores del Viche (Colombia)



CONGRESO INTERNACIONAL DE COCINERAS-OS TRADICIONALES

III ENCUENTRO NACIONAL DE COCINERAS-OS TRADICIONALES

