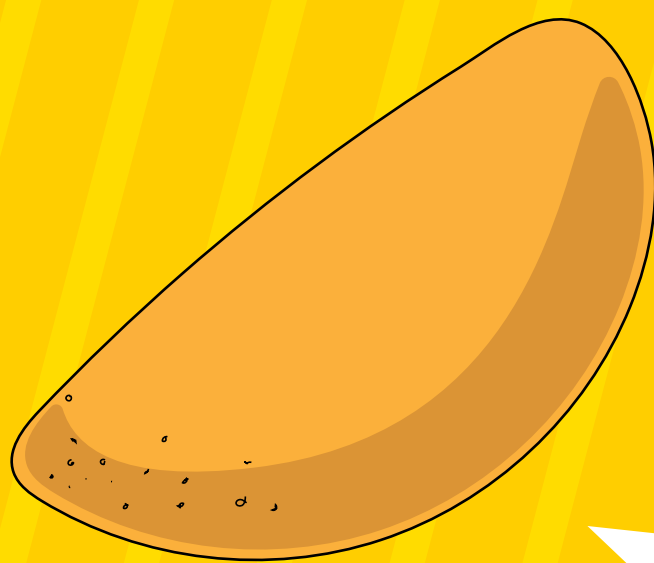


EL SABOR DE NUESTRA CASA

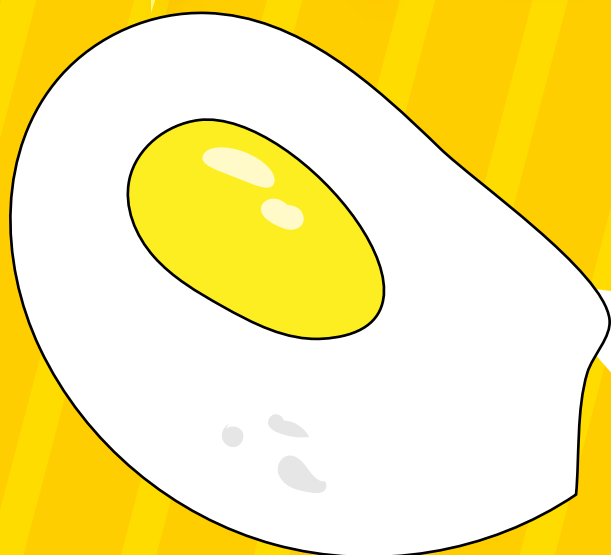
1er. Congreso Gastronómico de Bogotá



18 y 19
de noviembre

**Alcaldía Local
de La Candelaria**
Carrera 5 #12C - 40

Entrada gratuita



AGENDA

DÍA 1

Identidad, migración y cultura ciudadana

Martes, 18 de noviembre

8:30 - 9:00 a.m.
Apertura oficial

Bienvenida institucional al Congreso Gastronómico de Bogotá, con la participación de representantes de la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte, la Alcaldía Mayor de Bogotá y aliados de la estrategia Sabor Bogotá.

Panelistas

9:00 - 9:50 a.m.
Panel de apertura:
¿A qué sabe Bogotá?
Conversación
sobre el sentido
y la proyección
de Sabor Bogotá.

- **Angélica Martínez** – Subsecretaria de Cultura Ciudadana, Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte de Bogotá
- **Carlos Toto Sánchez** – Investigador en Patrimonio Cultural Inmaterial, en las áreas de Cocinas Tradicionales de Colombia.
- **Angélica Angarita** – Alcaldesa Local de la Candelaria

La pregunta ¿A qué sabe Bogotá? va más allá de recetas o ingredientes. Interpela la construcción de una identidad culinaria propia: cómo se define hoy la cocina de la ciudad, hacia dónde se proyecta y cuál es el papel del sector HORECA en ese proceso.

Una conversación para comprender que el sabor de la ciudad se crea colectivamente: chefs, emprendedores, productores, instituciones y ciudadanos hacen parte de esta receta común.

10:00 - 10:50 a.m.

Cocina en vivo

Desayuno

Entre nubes: Changua

Cocinero

✦ **Charlie Otero** – Chef propietario del restaurante Charlie O

Moderador

✦ **Tatiana Gómez** – Periodista El Espectador

Explora de qué manera la gastronomía fortalece la convivencia, el orgullo de ciudad y la construcción de cultura ciudadana, a través de la identidad y el patrimonio gastronómico de Bogotá.

11:00 - 11:50 a.m.

**Receta perfecta:
raíces y nuevas
latitudes**

Migración, oportunidades y retos. La cocina como capacidad de adaptación y arraigo a la distancia.

Panelistas

✦ **Mary Mena** – Cocinera de la Plaza de Mercado de La Perseverancia

✦ **Andrés Fernández** – Chef y propietario del restaurante Cascajal.

Moderador

✦ **María Ximena Moráles** – Directora IDPAC.

La migración ha sido históricamente un motor de transformación cultural, económica y social, y la gastronomía es uno de los lenguajes donde más claramente se expresa ese intercambio. Este panel propone una conversación sobre cómo el movimiento de personas —ya sea dentro de un país o a través de fronteras— ha enriquecido las cocinas locales, impulsado nuevas economías y generado encuentros entre tradiciones.

12:00 - 12:50 p.m.

Cocina en vivo:
Sabores de hogar
PorkColombia

Cocinero

➤ **Juan Esteban Álvarez** – Chef ejecutivo PorkColombia

Moderador:

➤ **Juan Felipe Rojas** – Chef

Un espacio que invita a revivir los sabores del hogar que viajan con las personas y se transforman en otras latitudes. Cocineros migrantes preparan platos tradicionales reinterpretados desde sus experiencias, mostrando cómo la cocina se convierte en refugio, memoria y forma de adaptación cultural.

1:00 - 1:50 p.m.

Panel:
Emprendimiento,
innovación y
oportunidades
en la gastronomía
bogotana

Cómo la gastronomía en Bogotá se ha convertido en un terreno fértil para el emprendimiento, la innovación y la transformación de modelos de negocio. Se analizarán las oportunidades que tienen los nuevos proyectos gastronómicos en un entorno competitivo y digital, así como las herramientas que requieren para consolidarse: acceso a financiamiento, capacitación, tecnologías y marketing digital.

Panelistas

➤ **Julián Robledo** – Director del Macrosector Agroindustrial y Agropecuario Cámara de Comercio.

➤ **Carlos Rueda** – Propietario restaurante El Boliche.

➤ **Iván Ruiz** – Propietario del restaurante Mama's Garden

Moderador

➤ **Diana Catalina Arciniegas** – Directora del IPES

2:00 - 2:50 p.m.

Cocina en vivo:

**El huevo de todos
los días**

Hay alimentos que no pueden faltar en la cotidianidad de los habitantes de la ciudad, el huevo es uno de ellos. De la mano de Fenavi Fonav aprenderemos recetas cotidianas con huevo que van más allá del desayuno.

Panelista

➤ **Leonardo Rubiano** – Chef ejecutivo Fenavi Fonav.

3:00 - 3:50 p.m.

**Panel: Innovación,
comunicación y
tendencias digitales
en la cocina**

El papel de las redes sociales, el marketing digital y las nuevas tendencias gastronómicas en la construcción de la identidad de la ciudad serán protagonistas de este espacio. Se discutirá cómo las plataformas digitales, los creadores de contenido y las estrategias de comunicación moldean los hábitos de consumo, la reputación y la identidad gastronómica de Bogotá.

Panelistas

➤ **Antonio Rodríguez** – @ToñoQueRico,
Creador de contenido digital

➤ **Ricardo Balaguera** – Interactive Media Agencia

4:00 - 5:00 p.m.

Taller y cocina

**en vivo: Corte, sal
y pimienta (Argentina)**

Conferencista

- **Adrián Eduardo Bifaretti** – Jefe de Promoción Interna del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)

Cocinero

- **Cristian Kollrich** – Chef parrillero

Demostración de cortes de carne y técnicas de preparación del asado argentino, con énfasis en el intercambio cultural y la técnica como lenguaje común.

5:00 - 5:50 p.m.

Muestra

gastronómica:

**¿En dónde está
el sabor de la carne?**

**Tradicción, evolución
y otras tendencias
de los asados**

Panelistas

- **Carlos Arango** – Propietario La Carnicerie
- **Luis Fonseca** – Propietario La Casona de Luis
- **Arnaldo Ujueta** – Presentante Zona A

Moderador

Brayan Guerrero – Chef

Una conversación sobre la tradición del asado como patrimonio gastronómico y cultural, su evolución técnica y las nuevas formas de cocinar el fuego.

AGENDA

DÍA 2

Identidad, migración y cultura ciudadana

Miércoles, 19 de noviembre

8:30 - 9:20 a.m.

**El universo entre
hojas:** Tamales
tolimenses Eduard.

Cocinero

⚡ **Carol Gualtero** – Representante Tamales tolimenses Eduard

Moderador

➤ **Felipe Calderón** – Chef asesor gastronómico

Los tamales bogotanos son una síntesis de tradición y territorio. En esta demostración se presentarán distintas versiones del tamal, resaltando cómo este plato se reinventa desde los saberes familiares y las técnicas locales.

9:30 - 10:00 a.m.

Panel conversatorio:
Bogotá entre relatos
y recetas: el inventario
gastronómico de la
capital

Presentación del libro "**Bogotá entre relatos y recetas**", resultado del inventario gastronómico de la capital realizado en el marco de la estrategia Sabor Bogotá. La publicación recopila historias, saberes, recetas y testimonios que reflejan la diversidad culinaria de la ciudad y la manera en que los sabores construyen memoria e identidad.

Panelistas

➤ **Carlos Gaviria** – Chef autor del libro

⚡ **Katherine Eslava Otálora** – Subdirectora de Desarrollo y Competitividad del Instituto Distrital de Turismo.

10:00 - 10:50 a.m.

Conversatorio:
Ideas que saben
a éxito

Panelista

Carlos Ramírez – Representante Grupo Infarto

Moderador

María del Pilar López – Secretaria de Desarrollo
Económico

Reflexión sobre la gastronomía como motor económico
y de emprendimiento en Bogotá, con énfasis en
sostenibilidad y formalización.

11:00 - 11:50 a.m.

Cocina en vivo:
Con arroz
siempre va bien

Cocinero

Felipe Rojas – Chef ejecutivo

Demostración sobre la versatilidad del arroz en la
gastronomía bogotana, con preparaciones que destacan
su papel como base de identidad y creatividad en la
cocina local.

12:00 - 12:50 p.m.

Panel: Soberanía
alimentaria y
solidaridad
gastronómica

La gastronomía solidaria, responsable y sostenible
como herramienta de cambio.

Panelistas

Paula Villada – Fundación Corazón Verde

Natalia Carreño – Chichería Demente.

Moderadora

Liliana Martínez – Periodista experta en gastronomía

1:00 - 1:50 p.m.

Cocina en vivo:
Manjar de taxistas

Cocinero

Miguel Sabogal – Vendedor de pelanga

Moderador

Juan Francisco Castañeda – Chef

Una celebración a la cocina popular bogotana a través de la pelanga, un plato emblemático de la calle y del encuentro ciudadano.

2:00 - 2:50 p.m.

Aporte Fine
Dining Table

Cocinero

Chef Pablo Cáceres – Chef Ejecutivo de Viña VIK Chile

Moderador

Leandro Carvajal – Chef

Una experiencia formativa que destaca cómo la gastronomía va más allá del plato, poniendo en valor el servicio y la hospitalidad como componentes centrales de la cultura gastronómica. Expertos en servicio al cliente, baristas y meseros mostrarán cómo la interacción con el comensal fortalece la identidad de un restaurante y genera orgullo de ciudad.

3:00 - 3:50 p.m.

De tua' la vida:

**El ajiaco en la
vida de Bogotá**

Toto Sánchez – Investigador en Patrimonio Cultural
Inmaterial, en las áreas de Cocinas Tradicionales de Colombia.

Ana Belén Charry – Chef escritora

Moderador

Viviana Valderrama – Academia Colombiana
de Gastronomía

El ajiaco santafereño es más que una receta: es un símbolo de identidad, memoria y territorio. En su plato se cruzan raíces indígenas, aportes europeos y herencias campesinas que han dado forma a la gastronomía bogotana. Este panel propone reflexionar sobre la historia, los ingredientes y las interpretaciones de este plato que acompaña la vida cotidiana y las celebraciones de la capital.

4:00 - 4:50 p.m.

**Panel Capitales
gastronómicas:
Vengan a comer**

Enrique González Ayerbe – Presidente corporación
gastronómica de Popayán.

Alejandro Rojas – Promotor de eventos en Zipaquirá.

Andrés Santamaría – Director Asocapitales.

Carlos Vives – Viceministerio de Turismo,
Líder de la estrategia Colombia a la Mesa.

Moderadora

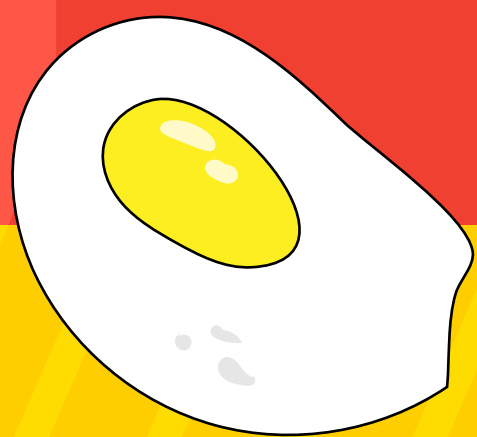
Ángela Garzón – Directora del Instituto Distrital de Turismo

Las ciudades son hoy escenarios donde la gastronomía se convierte en un factor de identidad, orgullo y proyección internacional. Este panel propone un diálogo entre Popayán, Zipaquirá y Bogotá para reflexionar sobre sus experiencias, logros y aprendizajes. A partir de estos procesos, se busca comprender cómo la gastronomía puede ser motor de desarrollo cultural, turístico y económico.

6:30 - 9:00 p.m.

Gala de premiación
"Invitación Cultural
Sabor Bogotá 2025"

La Gala de Premiación de la Invitación Cultural Sabor Bogotá 2025 es el gran cierre del congreso y uno de los momentos más emblemáticos de la estrategia. Este espacio busca reconocer y celebrar el talento de los emprendedores, gestores culturales y proyectos gastronómicos que han contribuido a fortalecer la identidad, el orgullo ciudadano y la cultura culinaria de Bogotá.



EL SABOR DE NUESTRA CASA

1er. Congreso Gastronómico
de Bogotá

