

X CONGRESO GASTRONOMICO SABOR CANDELARIA

Septiembre 25 al 1 octubre de 2023

PROGRAMA Y ACTIVIDADES

**Productos invitados:
Papas y Carne de Cerdo**

**Invitados especiales:
Cocineras y Cocineros de Paz**

**Temas: Sostenibilidad
Turismo Gastronómico
Concursos
Premios Sabor Candelaria**





X CONGRESO GASTRONOMICO SABOR CANDELARIA

Septiembre 25 al 1 octubre de 2023

Lunes
25 DE SEPTIEMBRE DE 2023

Lugar: Auditorio
Plaza de mercado La Concordia
Calle 12 C No. 1-40

8:30 a.m. – 9:00 a.m.
Registro de Asistentes

9:00 a.m. – 9:45 a.m.
Instalación del Congreso Gastronómico.

9:45 a.m. – 10:15 a.m.
“ESPARZA Gastronomía entre el mar y los cerros”
Ponente: Francisco Herrera
Periodista y docente universitario
COSTA RICA **10:15 a.m. – 10:45 a.m.**

“La Cocina de Mari
Ruta turística y Gastronómica Artieda Esparza
“Ponente: Maricela Ugalde Guerrero
Cocinera de paz, Empresaria de la Cocina de Mari -
COSTA RICA

10:45 a.m. – 11:15 a.m.
“Importancia de la Asociatividad desde el punto de
vista del empresario y desde ACODRES “
Ponentes: José Acuña - Presidente Junta Directiva ACODRES Bogotá
Claudia Hernández- Directora Ejecutiva ACODRES capítulo
COLOMBIA

11:15 a.m. – 12:00 m.
“Pre Lanzamiento Tesoros líquidos de Colombia”
Ponentes: Medardo Sáenz y Jean Pier Ríos
Docentes de gastronomía e investigadores.
Fundación Universitaria San Mateo
COLOMBIA

12:00 a.m. – 1:00 p.m.
“Papas y cerdo productos ancestrales”
Ponente: Cesar Bohórquez- Chef instructor
ECUADOR.



X CONGRESO GASTRONOMICO SABOR CANDELARIA

Septiembre 25 al 1 octubre de 2023

Lunes 
25 DE SEPTIEMBRE DE 2023

Lugar: Auditorio
Plaza de mercado La Concordia
Calle 12 C No. 1-40

2:00 p.m. - 2:30 p.m.

“Tres cocineras de paz del atlántico a través del arte”

Ponente: Juan Solano - Docente en Gastronomía de la Universidad del Sinú Seccional Cartagena - Colombia.

2:30 p.m. - 3:00 p.m.

“La papa en evolución, desde el mejoramiento genético a la mesa”

Ponente: Fedepapa. Colombia

3:00 p.m. - 3:45 p.m.

“Cocinando a lo colombiano”

Ponente: Sergio Lotero. Docente universitario e investigador culinario. Colombia

3:45 p.m. - 4:30 p.m.

“Pipián y las papas coloradas”

Ponente: Miriam Armenta Valencia Villacob.
Cocinera tradicional del Cauca, Gestora de paz,
Docente, viajera gastronómica por el mundo.
Popayán - Cauca - Colombia

4:30 p.m. - 5:15 p.m.

La Mujer como Cocinera de Paz

Cosechando Paz, Cultura, Sostenibilidad a través de la Gastronomía

Ponente: Alejandro Madrigal

Gastrónomo especialista en sostenibilidad, Presidente de la Asociación Costarricense de Gastronomía y Turismo Sostenible. Gastronomía COSTA RICA

5:15 p.m. - 6:00 p.m.

“El cultivo de la papa y la crianza del cerdo en Chihuahua”

Ponente: Adriana Viramontes Alire
Chef y copropietario del restaurante el Son de la Negra
MEXICO



X CONGRESO GASTRONOMICO SABOR CANDELARIA

Septiembre 25 al 1 octubre de 2023

"Por un mundo para nosotros y también para las futuras generaciones"

Martes
26 DE SEPTIEMBRE DE 2023

Lugar: Auditorio
Plaza de mercado La Concordia
Calle 12 C No. 1-40

8:00 a.m. – 8:30 a.m.

"Gastronomía sostenible: Estrategias"

Ponente: Sandra Patricia Cote – Docente investigadora

Fundación Universitaria Los Libertadores.

COLOMBIA

8:40 a.m. – 9:10 a.m.

"Emprendiciertos Gastronómicos Sostenibles"

Ponente: Rene Latorre M – Pedagogo e Investigador

COLOMBIA

9:20 a.m. – 10:50 a.m.

CONVERSATORIO "recuperación de Ingredientes Locales y sostenibilidad"

Ponentes: Azucena Cárdenas Pérez, Luis Enrique Osorio Buitrago , Irma Parra

Cocineras y cocineros de paz de la serranía de la Quinchas, Otanche Boyacá

COLOMBIA.

11:00 a.m. – 11:30 a.m.

"Alimentos autóctonos y su papel en la sostenibilidad"

Ponente: José Luis Lazo- Chef

PERÚ

11:40 a.m. – 12:10 a.m.

"Empaques biodegradables y comestibles"

Ponente: Diana Cristina Moncayo – Universidad del Bosque

COLOMBIA



X CONGRESO GASTRONOMICO SABOR CANDELARIA

Septiembre 25 al 1 octubre de 2023

"Por un mundo para nosotros y también para las futuras generaciones"

Martes

26 DE SEPTIEMBRE DE 2023

Lugar: Auditorio
Plaza de mercado La Concordia
Calle 12 C No. 1-40

2:00 p.m. - 3:00 p.m.

"Cocina en vivo - Puka cuy, cuy chactado, cuy Colorado"

**Ponente: José Luis Lazo. Chef tradicional
PERÚ.**

3:00 p.m. - 3:45 p.m.

"El Cerdo en la Gastronomía con identidad Costarricense"

**Ponente: Francisco Herrera - Periodista y docente universitario -
COSTA RICA**

3:45 p.m. - 4:45 p.m.

"Las proteínas de los alimentos"

**Ponente: Edwin Mojica Plazas - Portador de tradición -
Cocinero llanero - Parrillero- Investigador.
COLOMBIA**

5:00 p.m. - 6:00 p.m.

"Esculturas gastronómicas"

**Ponente: Gilberto Correa - Chef escultor gastronómico,
subcampeón latinoamericano en escultura de frutas y verduras,
chef instructor en la fundación identifik2 -
ECUADOR**



X CONGRESO GASTRONOMICO SABOR CANDELARIA

Septiembre 25 al 1 octubre de 2023

"Por un mundo para nosotros y también para las futuras generaciones"

Miércoles
27 DE SEPTIEMBRE DE 2023

Lugar: Auditorio
Plaza de mercado La Concordia
Calle 12 C No. 1-40

9:00 a.m. - 10:00 a.m.

Papa Hallmay - Papa Tarpuy - La papa nativa como identidad nacional
Ponente: José Luis Lazo - Cocinero tradicional
Perú.

10:00 a.m. - 11:00 a.m.

"Investigaciones Gastronómicas en territorio"
Ponente: Ricardo Malagón Barbero - Cocinero, Profesional en gastronomía
y Culinaria, Chef Instructor en el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y
Alimentos del SENA.
COLOMBIA.

11:00 a.m. - 12:00 m.

"Cocina en Vivo - Sazón de la tierra del cóndor"
Ponente: Cocinero salinero Juan Felipe Rojas Vega
Sabores de Cundinamarca IDECUT, Gobernación de Cundinamarca
Colombia

2:00 p.m. - 3:00 p.m.

"cocina en vivo"
Ponente: Juan Alvarado - Chef Porkcolombia. Bogotá
Colombia

3:00 p.m. - 4:00 p.m.

"Un buen plato estropeado por un mal servicio. El pan de cada día"
Ponente: José Joaquín Rey Villada - Docente,
Experto en Servicio de Alimentos y Bebidas. Bogotá -
Colombia



X CONGRESO GASTRONOMICO SABOR CANDELARIA

Septiembre 25 al 1 octubre de 2023

"Por un mundo para nosotros y también para las futuras generaciones"

Miércoles
27 DE SEPTIEMBRE DE 2023

Lugar: Auditorio
Plaza de mercado La Concordia
Calle 12 C No. 1-40

4:00 p.m. - 4:30 p.m.

"Vivencias Gastronómicas dentro del proceso guerrillero en Colombia"

Ponente: Diana Patricia Lomeli - Madre y líder comunitaria de mujeres firmantes de Paz. Cauca - Colombia

4:30 p.m. - 5:00 p.m.

"El rol actual de la persona joven en la sostenibilidad de la gastronomía con identidad"

Ponente: Arturo Mora Campos - Especialista y creyente en la sostenibilidad, Miembro de la Junta Directiva de la asociación Gastronómica CR. Costa Rica

5:00 p.m. - 5:30 p.m.

"Cocina con Altura, productores locales en la alta cocina"

Ponente: Paulo Ramírez Infante - Chef Casa San Isidro. Monserrate - Bogotá Colombia.

5:30 p.m. - 6:30 p.m.

"Cocina en vivo"

Ponente: Francy Smith - Empresaria del sector Gastronómico - Yopal Casanare Colombia.



X CONGRESO GASTRONOMICO SABOR CANDELARIA

Septiembre 25 al 1 octubre de 2023

"Por un mundo para nosotros y también para las futuras generaciones"

Jueves
28 DE SEPTIEMBRE DE 2023

Lugar: Auditorio
Plaza de mercado La Concordia
Calle 12 C No. 1-40

CONCURSO INTERNACIONAL ACADEMIAS DE GASTRONOMÍA

TEMAS: CARNE DE CERDO Y PAPAS

LUGAR: CUN- CALLE 17 No. 4 - 9 5- Aforo 30 personas

HORA: 7:00 a.m. - 5:00 p.m.- Concurso de cocina

PARTICIPANTES

- 1- Colegio Candelaria IED.
- 2- San Mateo
- 3- INCAP
- 4- INCAP Soacha
- 5- CUN
- 6- ECUADOR
- 7- Sena Casanare
- 8- Instituto Nacional de Técnicas INTECS Ibagué Tolima.

CONCURSO RESTAURANTES CENTRO HISTÓRICO

TEMAS: CARNE DE CERDO Y PAPAS

HORA: 10:00 a.m. - 5:00 p.m.- Concurso de cocina

PARTICIPANTES

- 1- Restaurante Doña Manuela
- 2- Gastro Bar Mambe
- 3- Recetas de la Abuela
- 4- La Cocina de sus mercedes
- 5- Dos gatos y Simone
- 6- Sabor Colombia
- 7- Zaguán del Humo



X CONGRESO GASTRONOMICO SABOR CANDELARIA

Septiembre 25 al 1 octubre de 2023

"Por un mundo para nosotros y también para las futuras generaciones"

Viernes
29 DE SEPTIEMBRE DE 2023

Lugar: Auditorio
Plaza de mercado La Concordia
Calle 12 C No. 1-40

de 9:00 a.m. - 5:00 p.m.

-El Tolima se toma la candelaria con el mercado del Café

-Música en vivo de 11:00 a.m. a 5:00 p.m.

10:00 a.m. - 11:30 a.m.- Concurso de Amasijos

2:00 p.m. - 2:30 p.m.

"Reto Coca"

Ponente: Aurelio y Diana Acevedo - Bucaramanga
Colombia.

2:30 p.m. - 3:15 p.m.

"FORO FEGAT"

Ponente: José Luis Ocampo

Docente, Experto en Servicio de Alimentos y Bebidas. Bogotá -
Colombia

3:15 p.m. - 4:00 p.m.

"Creatividad, Sostenibilidad y Colombianidad"

Ponente: Brayan Guerrero - Cocinero, Estudiante de Gastronomía y
administración de empresas de la universidad de la Sabana. Bogotá
Colombia

4:00 p.m. - 5:00 p.m.

"Una mirada al mundo laboral y ocupacional para la gastronomía"

Ponente: Margarita María Torres Cuellar - Profesional en gastronomía,
Docente investigador Fundación Universitaria Unihorizonte , Instructor
SENA -
Colombia

5:00 p.m. - 6:00 p.m.

"Romper el hielo en cámaras"

Ponente: Daniel Pabón - Venezuela
LUGAR: INCAP



X CONGRESO GASTRONOMICO SABOR CANDELARIA

Septiembre 25 al 1 octubre de 2023

"Por un mundo para nosotros y también para las futuras generaciones"

Sábado
30 DE SEPTIEMBRE DE 2023

Lugar: Auditorio
Plaza de mercado La Concordia
Calle 12 C No. 1-40

CONCURSO COCINA ESTUDIANTES Y DOCENTES

LUGAR: Colegio de la Candelaria
Carrera 2 # 12C-30
Nodo Bogotá Colegios Amigos del turismo.

Participantes:
Alumnos y Docentes Colegio de la Candelaria



X CONGRESO GASTRONOMICO SABOR CANDELARIA

Septiembre 25 al 1 octubre de 2023

"Por un mundo para nosotros y también para las futuras generaciones"

Domingo
1 DE OCTUBRE DE 2023

Lugar: Auditorio
Plaza de mercado La Concordia
Calle 12 C No. 1-40

VI CARRERA DE MESEROS DEL CENTRO HISTÓRICO DE BOGOTÁ

8:00 a.m. - 9:00 a.m.

Llegada de los meseros participantes y registro

9:00 a.m. - 9:30 a.m.

Desplazamiento con los participantes por el lugar de la Carrera donde se les explicara cada espacio del recorrido oficial.

9:30 a.m. - 9:50 a.m.

Recomendaciones finales y alistamiento para la partida.

10:00 a.m. - 11:00 a.m.

Salida y llegada de la carrera

11:00 a.m. - 12:00 m.

Pruebas de conocimiento

12:00 m. - 1:00 p.m.

Deliberación de los jurados y premiación



X CONGRESO GASTRONOMICO SABOR CANDELARIA

Septiembre 25 al 1 octubre de 2023

"Por un mundo para nosotros y también para las futuras generaciones"

Recomendados Restaurantes – Cafes Y Bares

Restaurante	Dirección	Contacto	Cocina
Candelaria Cultural	Carrera 4 No. 12-15	312 534 55 57	Colombiana y panadería artesanal.
El Mirador	Calle 10 No. 5-72	3362066	Internacional y Colombiana
La Scala	Calle 10 No. 5-72	3362066	Mediterránea y Colombiana
Merlin			Champiñones
Restaurantes de la Plaza de la Concordia - Tía Jakie - Doña Ofelia-Recetas de la Abuela - La cocina de Nicolasa- La Tulpa- Yury - Sabor Colombia.	Calle 12d No. 1-40 Plaza de La Concordia	314 314 56 41 - 3124835126 - 3005984994	Colombiana Tradicional.
Sahara Restaurante - Parque de los Periodistas.	Carrera 4 No. 17-17	2435978	Árabe y Marroquí
Cocina de sus Mercedes	Carrera 6 # 7 - 32	6947640 -3125102681	Tradicional Colombiana
Cacao y más Cacao	Calle 12b # 3-61	3013924006-3214586720	Chocolates.
Jiménez Bistró	Carrera 5 # 12 C -85	3002428694	Internacional
Restaurantes Doña Ofelia	Calle 12 C # 1-40 Carrera 4 #17-27	3005984994	Colombiana y de Autor
Quinua y Amaranto	Calle11 No. 2-95	3363409	Platos vegetarianos.
Dos gatos y simone	Carrera 2 A (eje ambiental)- No. 16 A-04	2817095	Fusión
Restaurante el Gato Gris	Carrera 1 A No. 12b-12	342 17 16 - 3125856421	Colombiana y música en vivo.
Origen Bistró			
Zaguán del Humo			
Ricasole	Carrera 4 No. 12C- 54	3202329890	Picadas y parrilla.
Enchiladas	Calle 10 No. 2-12	2860312	Mexicana
T- Bone	Carrera 4 # 12C -34	2835989 / 3144605410	Carnes
La Manuela			