

XXI CONGRESO GASTRONÓMICO DE POPAYÁN

Programación

Entrada Libre

Del 7 al 10 de septiembre
www.gastronomico.org.co

EJECUTADO POR:



RED DE EVENTOS
GASTRONÓMICOS
DE COLOMBIA



SAN CRISTÓBAL
DE LAS CASAS
ORDEN Y DESARROLLO



Instalación

y entrega de premio 'Álvaro Garzón' a la vida y obra

7 de septiembre



Lugar: Teatro Municipal Guillermo Valencia

6:00 p.m.

Instalación del XXI Congreso Gastronómico de Popayán y entrega del Premio Vida y Obra 'Álvaro Garzón' a la vida y obra 2023 a Weildler Guerra Curvelo
Evento abierto al público

EJECUTADO POR:

FONTUR 
COLOMBIA

 **COLOMBIA**
A LA MESA



RED
DE EVENTOS
GASTRONÓMICOS
DE COLOMBIA





Foro Académico

Lugar:
TEATRO MUNICIPAL GUILLERMO VALENCIA

Viernes 8 de septiembre

8:30 am a 10:30 am

Gastronomía chiapaneca. Invitado internacional México
Ponente: **Luz Olivia Pineda Sanchez.** México

10:30 a.m. a 11:30 a.m.

Mesa uno: **Cuando hablamos de circularidad**

Ponentes:

Berta Elisa Bedoya, Asociación de Pescadores de ZEPA (pesca artesanal) Bahía Solano

Alex Nessim, chef. Cali

Leandro Carvajal Trillos, Petrocasinos S.A. Colombia

Modera: Enrique González Ayerbe

11:30 a.m. a 12:30 m.

Mesa dos: **Cocinando la circularidad**

Ponentes:

Carlos Enrique Sánchez Ramos, Investigador en Patrimonio Inmaterial,
con énfasis en culturas gastronómicas regionales de Colombia.

Tradiciones Artesanales y Artes Populares.

Alejandro Gutiérrez Vélez, Salvo Patria. Colombia

Edwin Rodríguez Mejía, Chef colombiano. España

Modera: Claudia Ledezma Duret

**Muestra gastronómica de San Cristobal de las Casas,
México: invitado internacional
(Actividad solo para inscritos)**

Sábado 9 de septiembre

8:30 a.m. a 9:30 a.m.

Gastronomía quilichagueña. Invitado regional Santander de Quilichao
Ponente: **Lucy Amparo Guzmán González**, Alcaldesa municipal.

9:30 a.m. a 10:30 a.m.

Mesa tres: **Cultivando la sostenibilidad y la ancestralidad**

Ponentes:

Dora Lucía Troyano, Alianza Coca para la Paz. *Cauca*

Germán Torres Morales, Investigador Instituto Humboldt. *Bogotá*

Klaudia Cárdenas, Investigadora Instituto Humboldt. *Bogotá*

Mayora Misak, Hortensia Tombé Tunubalá. *Cauca*

Modera: Ana Mercedes Vivas

10:30 a.m. a 11:30 a.m.

Mesa cuatro: **Las cocinas 'profundas'**

Ponentes:

María del Carmen Zúñiga Barbieri, portadora de tradición peruana, tamales y humitas. Docente Escuela Gastón Acurio. *Lima*

Zoraida Agamez Rodríguez, cocinera tradicional. *Barrancabermeja*

Julia María Vivas Quiñonez, Cocina Pacífica. *Bogotá*

Modera: Carlos Humberto Illera Montoya

11:30 m. a 12:30 p.m.

Cuando hablamos de nutrición sostenible

Camilo Andres Prieto Valderrama, autor de "Nutrición sostenible". *Bogotá*

Eddy Yhomara Rúa Osorio, Colegio Mayor de Antioquia. *Medellín*

Modera: Leandro Carvajal Trillos

**Muestra gastronómica de Santander de Quilichao: invitado regional
(Actividad solo para inscritos)**

Domingo 10 de septiembre

● 8:30 a.m. a 9:30 a.m.

Breve historia del cacao en el mundo. Producto invitado cacao

Ponente: Carla Denny Martin, fundadora y directora ejecutiva del Fine Cacao and Chocolate Institute (FCCI). *Boston*

● 9:30 a.m. a 10:30 a.m.

Sor Juana en la cocina

Ponente: Mónica Lavín Maroto, bióloga, escritora y periodista mexicana, autora de libros de cuentos, novelas y ensayo habla de las Recetas de Sor Juana. *México*

En conversación con Antonio María Flórez Rodríguez

● 10:45 a.m. a 12:30 m.

Cocina Conventual

Ponente: Almudena Villegas Becerril, una de las investigadoras más importantes de la historia de la gastronomía, nos cuenta por qué, la cocina conventual va más allá de los dulces y la panadería.

En conversación con Juan David Giraldo Segura

● **Muestra gastronómica del Producto Invitado
(Actividad solo para inscritos)**



Prográmate para la Tarima del Saber

Lugar:
PARQUE CALDAS
(Esquina Banco Davivienda)

Jueves 7 de septiembre

- **9:00 a.m.** La hoja de coca en la gastronomía colombiana.
Chef Carolina Jaramillo, Cali.
- **10:00 a.m.** Tradición atlántica.
Chef Víctor López, Barranquilla.
- **11:00 a.m.** Un mundo de chicharrones.
Chef Juan Camilo Castaño de Porkcolombia. Medellín.
- **12:00 p.m.** Cocina Vegetal.
Chef Denisse Monroy, Bogotá
- **1:00 p.m.** Sopa de Maíz.
Cocinera Kelly Johana Barco, Popayán
- **2:00 p.m.** Omelette choco banana
Michiko Tanaka, Japón.
- **3:00 p.m.** Tortillas y envueltos típicos.
Viviana Correa Orozco, Santander de Quilichao.
- **4:00 p.m.** La tortilla mexicana.
Chefs Miroslava Santillana y Lourdes Espinosa, México.
- **5:00 p.m.** Chorotas: las marranitas santandereanas.
Chef Laura Jaimes, Bogotá

Programación sujeta a cambios

EJECUTADO POR:

FONTUR
COLOMBIA 

 **COLOMBIA**
A LA MESA



RED
DE EVENTOS
GASTRONÓMICOS
DE COLOMBIA



Viernes 8 de septiembre

- **9:00 a.m.** Ganador concurso.
Unicomfacauca programa Gastronomía, Popayán.
- **10:00 a.m.** Todo se come, nada se desecha.
Chef Yulian Téllez, Villavicencio.
- **11:00 a.m.** Fogones antioqueños.
Chef Lucero Vilchez, Medellín.
- **12:00 p.m.** Mayumi Ogata.
Recorrido por Colombia a través de su cacao. Tokio
- **1:00 p.m.** ¿Por qué el chocolate es mexicano?
Historia, narrativas y mercados.
José López Ganem, Boston.
- **2:00 p.m.** Producto local, cocina contemporánea.
Chef Jacobo Bonilla, Bogotá.
- **3:00 p.m.** Paisajes comestibles en vía de extinción.
Chef Catalina Vélez, Cali.
- **4:00 p.m.** Conectividad.
Chef Jeferson García, Bogotá.
- **5:00 p.m.** Poxna en la cocina tradicional mexicana.
Christopher Guillen León, México.

Programación sujeta a cambios

Sábado 9 de septiembre

- **9:00 a.m.** Idílico local.
Chef Yeison Mora, Medellín
- **10:00 a.m.** Cocina sostenible y fermentados.
Chef Yihad Gattas, Cali.
- **11:00 a.m.** Camino a las plazas.
Chef Meli Ospina, Medellín.
- **12:00 m.** Asados al barril Volcano.
Chef Juan Camilo Castaño, Medellín.
- **1:00 p.m.** Tripazo caucano.
Marly Johana Muñoz, Santander de Quilichao.
- **2:00 p.m.** 100 sopas colombianas.
Chef Ana Belén Charry, Bogotá.
- **3:00 p.m.** La creatividad como instrumento de sostenibilidad.
Chef Brayan Guerrero, Bogotá.
- **4:00 p.m.** Panadería mexicana.
Chefs Iván Mojica y Juan Jose Najera, México.
- **5:00 p.m.** ¿Por qué el chocolate es mexicano?
Historia, narrativas y mercados.
José López Ganem, Boston.

Programación sujeta a cambios

EJECUTADO POR:

FONTUR
COLOMBIA 

 **COLOMBIA**
A LA MESA



RED
DE EVENTOS
GASTRONÓMICOS
DE COLOMBIA



Corporación
Gastronómica
de Popayán

Domingo 10 de septiembre

9:00 a.m. Chicharrones modernos más saludables.

Chef Juan Camilo Castaño, Medellín.

10:00 a.m. Las arepas colombianas.

Chef Carlos Gaviria, Bogotá.

11:00 a.m. Cocina para niños.

Chef Isabel Patiño, Cali.

12:00 p.m. Gastronomía y Literatura.

Chef Leandro Carvajal, Bogotá.

1:00 p.m. El chocolate alrededor del fogón.

Chef Cristian Alberto Trochez, Popayán.

2:00 p.m. Sentimiento de Murcia con chocolate de Popayán.

Andres Marmol, España.

3:00 p.m. Taller de cacao y milpa.

Chef Julio Martínez, México.

4:00 p.m. Ahumando el Cauca.

Chef Rodrigo Pazos, Bogotá.

5:00 p.m. Sabores de la selva.

Chef Andrews Arrieta, Bogotá.

Programación sujeta a cambios



Tarima del sabor

Lugar:
PARQUE CALDAS
(Esquina Gobernación del Cauca)

EJECUTADO POR:

FONTUR
COLOMBIA



COLOMBIA
A LA MESA



RED
DE EVENTOS
GASTRONÓMICOS
DE COLOMBIA



42 Motivos
para avanzar



7 de septiembre

- 7:00 p.m. Sueño Tsunami (Nariño)
- 8:00 p.m. Caro Mosquera y los pelipoquitos de Timbiafrica (Valle)
- 9:00 p.m. Maikcel (Valle)

8 de septiembre

- 6:00 p.m. La Mari Mesias (Nariño)
- 7:00 p.m. Promisión (Banda invitada Huila)
- 8:00 p.m. Fabuloso Sexteto Caracha (Nariño)
- 9:00 p.m. El cañón del sonidero (México)
- 10:00 p.m. Jacobo Vélez y La MambaNegra (Valle)

Programación sujeta a cambios

EJECUTADO POR:

FONTUR
COLOMBIA



COLOMBIA
A LA MESA



RED
DE EVENTOS
GASTRONÓMICOS
DE COLOMBIA



42 Motivos
para avanzar



Corporación
Gastronómica
de Popayán

9 de septiembre

- 7:00 p.m. Palmeras (Cauca)
- 8:00 p.m. Manyoma Brothers (Valle)
- 9:00 p.m. Sanbembe de Guapi (Valle)
- 10:00 p.m. Los hermanos Medina (Cauca)

10 de septiembre

- 2:00 p.m. Banda Municipal Chicao (Cauca)
- 3:00 p.m. Tamborá (Cauca)
- 4:00 p.m. La Erratica (Cauca)
- 5:00 p.m. Vientos de Guambia (Cauca)
- 6:00 p.m. Uramba del Micay (Cauca)
- 7:00 p.m. Raíces Folklóricas Del Pacífico (Cauca)

Programación sujeta a cambios

EJECUTADO POR:

FONTUR
COLOMBIA 

 **COLOMBIA**
A LA MESA



RED
DE EVENTOS
GASTRONÓMICOS
DE COLOMBIA



 **42 Motivos**
para avanzar



Corporación
Gastronómica
de Popayán



Recinto ferial del Parque Caldas

Pabellón de cocinas tradicionales

7 al 10 de septiembre

STAND PORTADORES DE TRADICIÓN

- **01 Jazmín Yaneth Reyes.** El Edén de mis Abuelos
- **02 Sonia Rocío Pérez**
- **03 Carmen Omaira Velasco.** Piqueteadero Antojos
- **04 Javier Valencia García.** Uramba restaurante y comida de mar
- **05 Leydy Valentina Golondrino.** Típicos y bocaditos de Nana
- **06 Beatriz Ruiz Muñoz.** Las delicias de Samara
- **07 Deisy Rocío Mosquera**
- **08 Mary Elizabeth Benavides.** Mi Dulce Elena
- **09 Francia Muñoz.** Las Panchas
- **10 Amalfi Mosquera Correa.** Delicias de Amalfi
- **12 Francy Elena Vargas.** Dulces típicos La Ricura
- **13 Shirley Tamayo Diaz.** Almuerzos caseros Shirley
- **14 Maura Patricia Ruiz.** Ahumados y Más
- **15 Sonia Adriana Bastidas.** Típicos Ciudad Blanca
- **16 Sandra Judith Idrobo.** La Azotea
- **17 Leyddy Faryde López.** Bendito Cerdo
- **18 María Eugenia Villa.** Tamales Maria E
- **19 Marisol Gutierrez Fajardo.** Marisol y las delicias de la abuela
- **20 María Concepción Muñoz.** Fritos La 12
- **21 Miriam Armenta Valencia.** La Cocina de Armenta: Cocina y tradición

Bebidas Tradicionales

STAND	BEBIDAS
● 31	Delicias de Mayeya
● 32	Licores Etnias S.A.S
● 33	Herencia Guapireña
● 34	La Vichería Fragua Mali

Stands comerciales

STAND	ESPACIO COMERCIAL Y/O INSTITUCIONAL
● 35	Pilipau La Tolda
● 36	Alina Repostería Artesanal
● 37	Pasabocas del Cauca
● 38	Cremoris
● 39	Corporación Universitaria Comfacauca
● 40	Cámara de Comercio del Cauca
● 41, 42, 43	Camacol Popayán
● 44	Carantanta Chirimía
● 45	Yogurt Griego Artesanal Brainfit
● 46	Aplanchado Doña Chepa S.A.S
● 47	Corporación Regional de Educación Superior – CRES
● 48	Centro Regional de Productividad e Innovación del Cauca – CREPIC
● 49	Comercializadora Timbuktu

Tascas y restaurantes

7 al 10 de septiembre

STAND

- | | | | |
|------|---|-----------|---|
| ● 50 | <i>Artesanías</i> | ● 62 | <i>Ricuras del Mar Guapi</i> |
| ● 51 | <i>Delicias del Quindío</i> | ● 63 | <i>Mr. Maduro</i> |
| ● 52 | <i>Asados Ilaneros Gran Colombia</i> | ● 64 | <i>Sr. Pizza</i> |
| ● 53 | <i>Don Sebas</i> | ● 65 | <i>El Sabor de Mi Tierra</i> |
| ● 54 | <i>Rico Mariscos</i> | ● 66 | <i>Kebab</i> |
| ● 55 | <i>Frutas y jugos Manantial de Vida</i> | ● 67 | <i>Frutas y Jugos Manantial de Vida</i> |
| ● 56 | <i>Kebab</i> | ● 68 y 69 | <i>Los Asados de Bencho</i> |
| ● 57 | <i>Fogón del Pacífico</i> | ● 70 y 71 | <i>Mac Mango Biche</i> |
| ● 58 | <i>Restaurante Delicias de Mayeya</i> | ● 73 | <i>Cacao</i> |
| ● 59 | <i>La Topa Llanera</i> | ● 74 | <i>Santander de Quilichao</i> |
| ● 60 | <i>Pinche Lupita Taquería</i> | ● 75 | <i>México</i> |
| ● 61 | <i>Estación de Bebidas</i> | ● 76 | <i>Coca para La Paz</i> |

www.gastronomico.org.co



Actividades paralelas

● **La Casa Arte Muestra artística y artesanal**

5 al 12 de septiembre

Calle 4 # 1-14 La Pamba

● **Muestra del documental: ¿Qué sueñan las cabras?**

7 de septiembre

4:00p.m.

Auditorio SENA Regional Cauca

● **Clase Magistral**

8 de septiembre

Auditorio SENA Regional Cauca

Organiza: Festival de Cine en Mi Barrio

● **Feria de Emprendimiento: Gastronomía y Memoria**

7 y 8 de septiembre

Plazoleta San Francisco

Organiza: Fundación Escuela Taller de Popayán

● **Presentación del libro: Coca: Palabra, sabor, futuro.**

Recetas inspiradas en la tradición ancestral de una planta venerada

8 de septiembre

4:00p.m.

Teatro Municipal Guillermo Valencia

Organiza: Coca para La Paz y SENA