Informe de actividades en el marco del convenio 4246

Programa Cocinas para la Paz

Periodo de reporte: 25 de septiembre al 25 de octubre de 2023

Elaborado por: Angie Carolina Pinzon Quintero

Primer pago contra entrega de los productos:

1. Concepto metodológico de la participación de Colombia en Binómico.
2. Propuesta de agenda de participación en los diferentes espacios del Congreso Binómico.

Desarrollo

1. Concepto metodológico de la participación de Colombia en Binómico.

Colombia lidera en la región del desarrollo de estrategias para losaberes relacionados con e Patrimonio Cultural Inmaterial; las acciones adelantadas por el pais y lideradas por el Minsiterio de las Culturas, las artes los saberes - MICASa Colombia se alinean con lo establecido en la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de 2003 de la UNESCO mediante la Ley 1037 de 2006. Convencion cuya adopcion en Colombia le pemite al estado promover la salvaguardia del PCI con la participación de portadores y portadoras.

Desde la Dirección de Patrimonio y Memoria del MICASa El Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial - PCI, lidera la implementación de politicas publicas, planes y programas para la salvaguardia y proteccion del PCI. En linea con lo anterior en el año 2012 se diseño la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales, la cual busca valorar y salvaguardar la diversidad y riqueza cultural de los conocimientos, prácticas y productos alimenticios de las cocinas tradicionales de Colombia, como factores fundamentales de la identidad, pertinencia y bienestar de su población.

La Politica plantea 5 estrategias fundamentales que determinan su campo de acción:

- Reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional.
- Salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional.
- Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina.
- Fomentar el conocimiento y uso de la biodiversidad con fines alimentarios.
- Adecuación institucional.

En el marco de dicha política y en cumplimiento de las estrategias mencionadas se cuenta con la acción de internacionalización de nuestras cocinas tradicionales como parte del turismo cultural y sostenibilidad de los territorios, lo cual se encuentra en línea del eje de Colombia en el planeta del MICASa.

El liderazgo de Colombia en el abordaje, diseño e oimplementación de estrategias en torno a las cocinas tradicionales en donde somos referentes para el mundo a promovido acciones de participación y liderazgo internacional como por ejemplo la presidencia de IberCocinas, programa de la Secretaria General Iberoamericana, y la participación en eventos promovidos por as embajadas como España, Estados Unidos, Uruguay e Italia entre otros donde se ha exaltado las cocinas tradicional y gastronomía colombiana como un atractivo turístico y diferenciador.

Con el objetivo de continuar generando espacios de participación y visibilización de la cultura culinaria del país, desde las voces de quienes hacen posible sea un patrimonio vivo y en linea con lo establecido en en el Plan Nacional de Desarrollo: Colombia Potencia Mundial de la Vida, que da especial protagonismo a la soberanía alimentaria *a traves del programa Cocinas para la Paz, el MICASa* considero y acepto la particpacion de nuestro pais en el Congreso Gastronómico Iberoamericano Binomico el cual le apuesta por la sostenibilidad y se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible –ODS-,los cuales fueron adoptados las Naciones Unidas en el año 2015 como un llamado global para proteger nuestro planeta y asegurar que todas las personas tengan paz y prosperidad para 2030.

Los ODS relacionados con la alimentación son 17 objetivos y pretenden trabajar desde los diversos paises para solventar las principales problemáticas mundiales

actuales, desde la pobreza y la desigualdad hasta el cambio climático, básicamente son el mapa de trabajo para conseguir un mundo y futuro sostenible para todos.

El congreso Binomico prmueve el intercambio cultural y empresarial específico sobre la gastronomía Iberoamericana cuyo principal objetivo es reivindicar y promover la recuperación de productos y recetas tradicionales y ancestrales de los 22 países iberoamericanos,(Andorra, Argentina, Bolivia, Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba Chile, República Dominicana, Ecuador, El Salvador, España, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, Portugal, Uruguay y Venezuela) destacando sus aportes a la gastronomía mundial y poniendo en valor su potencial como instrumento para la salud de las personas, la lucha contra el cambio climático, promoviendo el consumo de productos, cultivados estacional y sustentablemente; en la recuperación económica, impulsando el turismo, la hotelería y la restauración.

La paticipacion de Combia contará con una delegación de más 30 personas, entre los cuáles se encuentran cocineras, cocineros tradicionales, chef, gestores cultural, portadores de semillas nativas, estudiantes y docentes entre otros que han trabajado desde sus territorios por la salvaguardia y reconocimiento de su cultura culinaria como parte de su identidad cultural.

1.1 Perfiles de la delegción

Luz Dary Cogollo (MinCultura)

"Vocera presente de las cocinas de plaza de mercado en Colombia, ha podido trasladar todo su conocimiento adquirido en la tradición familiar a emblemáticas plazas de Bogotá como La Concordia y La Perseverancia, donde navega entre la comida de su natal Caribe y la de la zona andina, habiendo ganado el concurso al mejor ajiaco del distrito en 2016. Nacida en Montería y criada en los pueblos aledaños, Luz Dary se educa en la gastronomía de su núcleo familiar y se traslada desde su adolescencia a Bogotá, donde aprende los sabores de la altiplanicie.

Hoy por hoy ha consolidado un nombre en la cocina tradicional de nuestro país, al ganar diferentes premios y nominaciones por su arduo trabajo destacando las plazas de mercado y su importancia en la vida diaria de los colombianos.

Hace parte de la serie Street food Latinoamérica de Netflix, el programa diario del canal RCN TV Buen día Colombia y es propietaria de los restaurantes Casa de Mama Luz, Bijao y Malanga, y Tolú."

Anitalia Pijachi (MinCultura)

Cocinera tradicional y defensora de las chagras (sistemas de cultivo y producción de alimentos propios de comunidades indígenas del Amazonas). Ha trabajado durante los últimos 14 años en barrios y comunidades indígenas de la frontera entre Brasil, Colombia y Perú, implementando proyectos de derechos humanos desde lo educativo, para la revalorización del conocimiento y de las prácticas productivas autóctonas, relacionadas con la alimentación tradicional.Ha liderado proyectos de recuperación de productos alimenticios y preparaciones indígenas que aportan una alimentación sostenible. Es miembro activo de la Red Eclesial Panamazónico (Repam) en representación de los pueblos indígenas, invitada especial del papa Francisco para el Sínodo Panamazónico como auditrice, en representación de los pueblos originarios de la Amazonia. Ha sido una de las ganadoras del Premio Nacional de Cocinas tradicional del Ministerio de Cultura junto con su madre.

Fabián Rodriguez (ViceTurismo) "

Para este cocinero oriundo de Fundación, el pilar de su vida es Dios, quien le ha permitido llegar hasta donde está y construir su sueño al lado de su familia. Chef que goza de un reconocimiento a nivel local, regional y nacional. Se ha vuelto una meta para él generar en Santa Marta y el Magdalena una gastronomía autosostenible, lo cual consistiría en activar nuevamente a los pequeños agricultores, es decir aquellos que cultivan batata. Propietario del restaurante Guásimo de Santa Marta.

"Estoy regresando a lo que yo hice en casa con mi mamá, cuando hacía bollos, arepas, cocadas, gallina, cociné en leche de coco, todos estos recuerdos me invadieron y claro junto con ese recorrido de 10 años en la cocina internacional que podía aplicarlo y llevar la comida local a otro nivel,

lo cual es una tendencia a nivel mundial, no es algo que yo me esté inventando, sino que hacía allá está apuntando la alta cocina" explica Rodríguez Reyes."
"

Ana Victoria González (Gobernación de Sucre)

Indígena zenú del territorio de San Antonio de Palmito, cocinera tradicional de gracias a su madres y abuela. Representante legal de una asociación que se llama ASPROINPAL Asociación de productores indignas agroecológicos de San Antonio de Palmito. Para ella. Genera espacios para recuperar costumbres culinarias de su comunidad y enseñarlas a otras mujeres para empoderarlas en relación a la cocina. (Gobernación de Sucre la propuso y cubre su traslado)

Edwin Rodríguez (ViceTurismo-MinCultura)
"*Colombiano, nacido en Bogotá. Chef con experiencia de más de 25 años de carrera profesional. Realizó sus estudios de Gastronomía en el Sena y en la Universidad Externado de Colombia. Trabajó en hoteles y clubes importantes de la ciudad de Bogotá antes de radicarse en Madrid (España) en el año 2007. Fue la mano derecha del chef Pepe Rodríguez (El Bohío, una Estrella Michelin y dos Soles Repsol), en proyectos gastronómicos de gran envergadura en Madrid.*

En el 2014 fue invitado por ProColombia a Seúl, a representar a la cocina colombiana en la Cumbre Alianza del Pacífico. Desde entonces, ha hecho lo propio en diferentes eventos privados y con gran afluencia de público realizados por ProColombia y las embajadas de Colombia en Madrid y Londres como Fitur, Madrid Fusión, Arco, WTM, entre otros. Quimbaya es su principal proyecto, el primer restaurante de cocina colombiana de autor en Madrid premiado con una Estrella por la Guía Michelin España & Portugal 2022 y con un Sol por la Guía Repsol 2022.

Propietario del restaurante Quimbaya es el único restaurante de cocina colombiana de autor en Madrid premiado con una Estrella por la Guía Michelin España & Portugal 2022 y con un Sol por la Guía Repsol 2022."

Gina Mora (MinCultura)" *"Ginna Marcela Mora Almeida de San Martín de los Llanos, el pueblo más antiguo del departamento del Meta. Desde los 9 años su bisabuela Lala y su tía Vilma empezó a cocinar con las técnicas tradicionales. Fundadora y propietaria del restaurante Delicias Lala en donde elabora y comercializa productos tradicionales a base de arroz y cuajada como la Torta Gacho, la Torta Cuajada, Mantecada de arroz, Tungos, Arepas de Arroz, Pan de arroz blandito, Cubas y Masato de arroz entre otros.*

Lidera talleres de cocina tradicional invitada por el Instituto Departamental de Cultura y reconocida por la alcaldía de San Martín en 2022 como portadora de la tradición. (Gobernación de Meta la propuso y cubre su traslado)"

Elsis Valencia (MinCultura) "*Cocinera tradicional desde los siete años de edad cuando jugaba al lado de sus padres y se acercaba a los productos de su territorio. Desde los 19 años se dedicó de lleno a la cocina y desde entonces busca dar a conocer la cocina afro desde espacios que permitan a todos reconocerla desde la identidad y el significado de la comida como alimento y medicina, desde lo esencial de la gente y su cosmovisión. Investigadora, docente e integrante del comité asesor de la política de cocinas de Colombia.*

Actualmente docente en gastronomía de la Universidad Javeriana, es parte del Plan de Promoción de Colombia en el Exterior a partir del cual ha podido dar a conocer la cocina Colombia y sus productos en países como Estados Unidos, Italia, México y España entre otros."

Jaime David Rodríguez (Ministerio de Cultura) "*Jaime Rodríguez, es reconocido como uno de los mejores cocineros de Colombia con más de 16 años de trayectoria. Es copropietario y chef de desarrollo creativo e investigación del restaurante Celelé en Cartagena, que actualmente se posiciona como el número 19 de los Latin America 50 Best restaurants, y desde su apertura ha sido galardonado por esta prestigiosa lista; en el 2019 como One To Watch, en el 2020 en la posición No. 49 y en el 2021 recibió el premio Art Of Hospitality.*

Jaime es cofundador de Proyecto Caribe Lab, con el cual ha recorrido por más de 10 años el territorio colombiano investigando sobre su cultura gastronómica y biodiversidad, con dos objetivos: dar a conocer su importancia ante el mundo e inspirarse para crear sus platos a través de la cocina contemporánea. Su carrera ha sido laureada con grandes premios en competencias como el Bocuse d´Or Latin America en México D.F. 2011, el mundial del chef joven de la Chaine des Rotisseurs en Estambul, Turquía, 2011 y recibió reconocimientos como mejor chef joven de Colombia en 2010 y mejor chef de la región caribe en el 2016; en los años 2016 y 2020 representó a Colombia en el evento Madrid Fusión."

Yaquelin Burbano (ViceTurismo) ***"****Desde los 19 años inicio la práctica de la cocina tradicional gracias a los aprendizajes obtenidos en su familia. Trabajó en Cali, donde conoció los ingredientes y los modos de cocinar de las tierras planas del Valle del Cauca.*

En la década de los 90, trabajó en las bananeras del Urabá antioqueño y se acercó a las cocinas del Huila y de Nariño.

Durante todo el proceso, ha sentido la preocupación por el bienestar, no solo individual sino colectivo de quienes la rodean, pese a sus limitaciones económicas ha compartido su saber para ver a alguien sonreír. De esta manera, el servicio social hace parte de su diario vivir, desde el 2002, trabaja en la plaza de mercado del barrio Bolívar en la ciudad de Popayán, Ciudad Creativa de la gastronomía."

Andrés Mauricio Velazco (Viceturismo) *Chef del Restaurante Amazónico, ubicado en Mocoa, Putumayo. Es un proyecto sostenible e investigativo que pretende dar a conocer y recuperar el patrimonio vivo de los pueblos indígenas de la Amazonía. Es defensor de los productos de temporada y de recuperar los alimentos que las comunidades indígenas utilizan a diario. En "Amazónico" el objetivo es posicionar la gastronomía amazónica, y reconocer y respectar la cosmovisión de las técnicas de cocina tradicionales de nuestros pueblos indígenas; no solo se vende comida, sino una experiencia y recorrido gastronómico por cada región del departamento Putumayo, en cada bocado deleitado.*

***Francisco Escalona Forth (ViceTurismo**) "Es oriundo de San Andrés, Providencia y Santa Catalina. Como raizal, creció con una tradición ancestral de la cocina típica y, desde hace 30 años, ha llevado la gastronomía del archipiélago a eventos locales, nacionales e internacionales.*

También ha participado en la promoción y divulgación de la gastronomía de tradición, mediante eventos como el de la vitrina turística Anato, donde fue exaltado por su responsabilidad, presentación de los platos típicos de la isla, en los que utiliza ingredientes autóctonos y plantas para aromatizar sus preparaciones."

***Domingo Ramos (Viceturimo)** "Conocido popularmente como Mingo, en Galeras, Sucre, lidera acciones para mantener las tradiciones de su departamento, resaltando los saberes y sabores de las matronas y matrones.*

Su vida culinaria inició a temprana edad, observando y colaborando en la cocina con su padre, fundador y cocinero del Restaurante Donde Mingo que hace parte de la Ruta Gastronómica del departamento. Este restaurante caracterizado por el uso de diferentes tipos de carnes: res, cerdo, pechuga, pato, gallina, carnero, pescado, entre otros, que son proveídas por asociaciones de la comunidad, fortaleciendo el desarrollo local.

En 2023 el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, y su estrategia COLOMBIA A LA MESA, entregó un reconocimiento especial por contribuir a la tradición y al fortalecimiento de la identidad de la gastronomía colombiana. (Gobernación de Sucre la propuso y cubre su traslado)"

muy balanceado.

***Jhonatan Silva (ViceTurismo)** Chef instructor del Sena Regional Guajira, investigador de las tradiciones gastronómicas del Departamento de la Guajira también compartirá su investigación sobre la malanga y sus usos. Actualmente se encuentra radicado en Polonia.*

***Onésimo González (ViceTurismo)"**Aprendió de su padre la tradición del viche y junto a sus cinco hermanos se dedica a la fabricación de esta bebida ancestral. El viche es un producto que está inmerso en la cultura negra, desde la cuna hasta la sepultura.*

Cumpliendo la promesa que algún día le hizo a su padre, Onésimo González Biojó continúa sosteniendo esta actividad, elaborando una bebida de calidad, rigiéndose a las prácticas de manufactura establecidas por la ley, aportando con ello en la elaboración del Plan Especial de Salvaguarda, de esta práctica que hoy en día ha sido incluida en la lista representativa de patrimonio cultural inmaterial de la Nación."

David Ruíz Koch (ViceTurismo) *Chef del restaurante Sausalito en Pasto, es un líder innato. Tiene gran potencial para guiar proyectos de mejoramiento de los productos gastronómicos de Nariño, de reconstrucción del tejido social a través de la transmisión del conocimiento y del reconocimiento acerca de la importancia de las plazas de mercado y de los saberes ancestrales de la cocina autóctona. Ha dedicado toda su vida a la cocina. Su abuela Alma Kaiser, nacida en Barbacoas, es una portadora de la tradición del Pacífico, quien recibió de mamá Delfina, como él la recuerda, todos los secretos de la gastronomía porteña. Con ese conocimiento ella fundó el restaurante Sausalito un 7 de diciembre, hace 37 años, y con él nace su historia en este fascinante mundo de la gastronomía. Él creció viéndolas cocinar y dando vueltas en la cocina, en medio del aroma de los más exquisitos platos de pescados y mariscos, con lo cual se fue involucrando indirectamente en este fascinante oficio.*

Carlos Contreras (ViceTurismo) ***"****Desde niño Carlos Contreras creció rodeado de los aromas y sabores de la cocina tradicional de su abuela y de sus padres, esta pasión lo llevó a convertirse en cocinero. Es profesional en Hotelería y Turismo de la Unab, también cursó estudios de cocina y pastelería en el Instituto Mariano Moreno de Bogotá y realizó un Master en Alta Cocina en el Basque Culinary Center.*

El menú de su autoría incluye recetas tradicionales colombianas con un toque vanguardista y contemporáneo aprovechando productos regionales, como los bocadillos de Vélez y Mogotes, las almojábanas de Málaga y el queso Paipa de Boyacá entre otros. La idea es rescatar una identidad que se ha venido perdiendo a través de preparaciones como la pepitoria, el cabro o la carne oreada que sorprenden por su originalidad."

Julián Hoyos (ViceTurismo) *Propietario del Restaurante El Silo, un espacio que evoca las estancias de montaña tradicionales en esta región cafetera, en cuya granja de más de dos mil metros cuadrados, cultiva buena parte de los vegetales y hortalizas que utiliza en la cocina. El resto de los ingredientes los compra a campesinos y pequeños productores localizados a no más de treinta kilómetros del restaurante. Según cuenta, el setenta y cinco por ciento de los productos que llegan a su despensa son locales, producidos en la región, y espera llegar al cien por cien en un par de años. Julián Hoyos define su cocina como criolla contemporánea, un concepto con el que busca enaltecer la esencia del campo, su paisaje y su cultura. La ha desarrollado recorriendo la región, aprendiendo a cultivarlo de manos de los portadores de tradición.*

Álvaro Clavijo *(Vice "Egresado de la Escuela de Hostelería de Barcelona, el chef Clavijo ha construido un estilo propio tras su paso por reconocidos restaurantes del mundo, incluidos Le Bristol, L'Atelier en París, Per Se y Atera en Nueva York, además de Noma, en Copenhague*

Propietario del restaurante El Chato el cual obtuvo el título al mejor restaurante de Colombia en la lista Latin America's 50 Best Restaurants 2019. Desde sus inicios, se ha vinculado con pequeños productores los cuales le proveen sus mejores ingredientes. La relación es tan cercana, al punto que con algunos ha desarrollado algunos productos o ha conseguido que siembren otros que no estaban cultivando. La carta va cambiando según lo hace la oferta de productos e ingredientes cercanos y hay platos que están desde el inicio del restaurante y que los clientes siguen pidiendo, convirtiéndolos en clásicos de la cocina."

Jennifer Rodriguez
Chef de 36 años nacida en el municipio de Mesitas de El Colegio, es propietaria del
restaurante Mestizo Cocina de Origen y de su último emprendimiento, La PANADERÍA PANCOGER. Amante en reconstruir y trabajar en pro de la cocina colombiana, teniendo siempre como protagonista ingredientes y recetas escondidas en nuestros fogones colombianos.

Ganadora del programa cocineros al límite tercera temporada del canal utilísima; en el 2016 fue ganadora del Premio Nacional de las Cocinas Tradicionales de Colombia y además, condujo el programa 3 MINUTOS de FOX LIFE junto al reconocido chef mexicano Antonio de Livier.

Organizó y creó El festival Sazonar Bazar Gastronómico en Mesitas de El Colegio, el cual se caracterizaba porque le rinde homenaje a las tradiciones y al producto local. Además, fue ganadora de los premios La Barra 2016 en la categoría Chef Revelación y en 2019 ganó en la categoría de Mejor Restaurante de Cocina Colombiana; ganó en el 2021 el reconocimientoGAME CHANGING PRODUCERS por laprestigiosa lista the 50 best restaurants es también embajadora actual de la nueva cocina colombiana a nivel internacional a través del ministerio de relaciones exteriores.

Nydia Zoraida Caro Caro, *oriunda del municipio de Ramiriquí- Boyacá Cocinera tradicional y guía profesional de turismo, portadora del conocimiento en cocina y otras áreas del saber cultural y gestión turística, con amplia experiencia en la implementación de procesos de transmisión y recuperación de saberes propios de la cocina y cultura campesina boyacense, reconocida como sabedora de cocina tradicional en la provincia de Márquez y el departamento de Boyacá, gracias a su destacada y activa participación en las diferentes versiones del festival internacional del maíz en Ramiriquí y la promoción de las tradiciones y saberes del territorio Boyacense.*

María Paula Deaza Fernández:
Gastrónoma de La Universidad de La Sabana, Máster en Dirección e Innovación culinaria del Institut Paul Bocuse ahora Institut Lyfe (Lyon, Francia) y Máster innovación y administración culinaria de Haaga-Helia University of Aplied Sciences (Helsinnki, Finlandia). Actual jefe del departamento de ciencia, cultura y artes de la alimentación en La Universidad de La Sabana y profesora de cocina colombiana del Programa de Gastronomía de la misma institución. Ha trabajado en el desarrollo de productos para el sector industria y HORECA para empresas como Häagen Dazs, Old El Paso, Nestlé, entre otras. Hace investigación aplicada a la gastronomía desarrollando

proyectos alrededor de proteínas alternativas como los grillos, productos como el maíz y el automanejo de la diabetes con ayuda de la alimentación. Se ha desempeñado como cocinera, chef y consultora, siendo profesora de estudiantes de pregrado en el área de Gastronomía.

Zaida Cotes
MUER WAYUÚ.
Cocinera Tradicional - La Guajira Guardiana del territorio y del conocimiento ancestral de la Alimentación wayuu y medicina tradicional, basados en plantas. Palabrera del Clan Ipuana de la Alta Guajira. Maíz, tierra y fuego conforman un trinomio especial en la cocina de Zaida, por ser respectivamente alimento base; lugar de cultivo; y energía para transformar los alimentos crudos a cocidos, tienen un valor especial dentro de la cultura wayuu.

Luis Ernesto Martinez
Chef – Investigador – Escritor
Bogotá- Colombia
Durante los últimos años se ha dedicado a la creación de contenidos literarios con el fin de promover la cultura y la tradición de la alimentación, visibilizando el producto local y sus principales representantes. Dicha labor se evidencia en dos ejes fundamentales, como autor de las reseñas gastronómicas de la Red de Eventos Gastronómicos del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, y la creación del Premio Nacional de Escritura Gastro Turística con el propósito de promover la escritura gastronómica y turística como principal fuente de documentación sobre ingredientes, territorios, comunidades y factores culturales del país.

Rey Guerrero Saya
Afrocolombiano nacido en Cali (Valle) de padres oriundos de Buenaventura Principal puerto comercial de Colombia en el pacífico.
Realicé estudios tecnológicos en administración turística y hotelera en el INSTITUTO DE EDUCACIÓN EMPRESARIAL I.D.E.E, en la ciudad de Cali,

me gradué en junio de 1994 como administrador hotelero con énfasis en gastronomía.
Luego estudié en el SENA y obtuve mi grado como TECNICO LABORAL EN COCINA INTERNACIONAL. En 1996
Tengo estudios en inglés del centro colombo americano de Cali, lo hablo y escribo en un nivel intermedio alto (actualmente recibo clases en privado)
He realizado seminarios y diplomados varios en cocina Colombiana Mediterránea, tailandesa, Argentina, Cortes de carnes, embutidos, todos enfocados en ampliar el conocimiento gastronómico nacional e internacional

Mónica Mina Mulato

Cocinera tradicional vallecaucana, hija adoptiva de Santiago de Cali hace 30 años.
Cocina desde sus 11 años por tradición de su familia (abuela, madre, tías).

Hace parte de la nueva generación de las cocineras tradicionales colombianas para la salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial.
Propietaria del restaurante La Sazón de la Negra Monik en una de las plazas de mercado (conocidas como galerías en Colombia) más importante de la capital del Valle del Cauca, El porvenir.

Su trabajo se enfoca con la sostenibilidad y la economía circular.

1.2 Matriz de documentos de la delegación

	COMPRA TICKETE	Nombre	Apellidos	Organización /Cargo	Casaca o camisa	Talla de camisa/ casaca	EN DONDE SE PRESENTAN	Fecha de nacimiento	Cédula de ciudadanía	N° Pasaporte	Número de teléfono	Correo electrónico
1	PROCOLOMBIA	Carlos Jesús	Contreras Ayala	Chef	Casaca	XXl	AUDITORIO PRINCIPAL ESPACIO POPULAR	25/2/1981	13862142	AS834035	3209334006	chefcarloscontrerascol@gmail.com
2	PROCOLOMBIA	Francisco Delano	Escalona Forth	Cocinero tradicional	Camisa de Cocina tradicional	L	AUDITORIO PRINCIPAL ESPACIO POPULAR	2/9/1963	8739711	AQ305487	3165563574	francisco.escalona.forth@gmail.com
3	PROCOLOMBIA	David Alberto	Ruiz Koch	Chef	Casaca	L	AUDITORIO PRINCIPAL ESPACIO POPULAR	14/12/1988	1085270101	AU563945	3185282805-3155773165	chef-davidkoch@hotmail.com
4	PROCOLOMBIA	Jaime David	Rodríguez Camacho	Cocinero tradicional	Camisa de Cocina tradicional	L	AUDITORIO PRINCIPAL TALLER	14/3/1987	1049607132	PE186294	3017865731	jaimecooking@gmail.com
5	PROCOLOMBIA	Jacqueline	Urbano	Cocinera tradicional	Camisa de Cocina tradicional	L	ESPACIO POPULAR	31/7/1963	31921386	AZ860595	3148015328	yaquepuntopatojo@gmail.com
6	PROCOLOMBIA	Jennifer	Rodríguez	Cocinera tradicional	Camisa de Cocina tradicional	S	TALLER ESPACIO POPULAR	28/3/1987	1013587241	AS876608	3123334529	jenniandre500@hotmail.com

7	PROCOLOMBIA	Luis Ernesto	Martinez	Chef	Casaca	M	SIDE EVENT ESPACIO POPULAR	6/8/1979	80064716	AP561650	3134036055	luisemv99@gmail.com
8	PROCOLOMBIA	Ginna Marcela	Mora Almeida	Cocinera tradicional	Camisa de Cocina tradicional	S	ESPACIO POPULAR	19/6/1994	1121912774	BC542383	31912663	ginamora30@hotmail.com
9	PROCOLOMBIA	Julián	Hoyos Vallejo	Chef	Casaca	M	ESPACIO POPULAR-	15/9/1954	9770241	AN388712	3176679210	jhvperformance@gmail.com
10	PROCOLOMBIA	Elsis María	Valencia Rengifo	Cocinera tradicional	Camisa de Cocina tradicional	XXL	AUDITORIO PRINCIPAL ESPACIO POPULAR	20/6/1992	31912663	AT315667	3113027314	elsiv62@hotmail.com
11	PROCOLOMBIA	Anitalia Claxi	Pijachi Kuyedo	Cocinera tradicional	Camisa de Cocina tradicional	S	AUDITORIO PRINCIPAL TALLER	5/11/1979	41058588	BA628372	3208364674	anipijachi@hotmail.com
12	PROCOLOMBIA	Luz Dary	Cogollo Bedoya	Cocinera tradicional	Camisa de Cocina tradicional	XXL	AUDITORIO PRINCIPAL ESPACIO POPULAR	22/9/1965	51796093	AV241644	3143145641	luzcocinatradicional@gmail.com
13	PROCOLOMBIA	Domingo Guillermo	Ramos Ruiz	Cocinero tradicional	Camisa de Cocina tradicional	L	ESPACIO POPULAR TALLER	30/9/1968	92096820	BC553474	3042074252	domingoramosruz@gmail.com
14	PROCOLOMBIA	Onésimo	González	Vichero	Camisa de Cocina	M	AUDITORIO PRINCIPAL	5/8/1959	12908509	BC804445	3166132129	onegobio@gmail.com

					tradicional		TALLER					
15	PROCOLOMBIA	Mauricio	Rey Forero	Empredendor Café Sierra Nevada	Camisa de Cocina tradicional	L	ESPACIO POPULAR-TALLER	26/5/1977	79.791.309	BC978357	3178931337	mauriciorey@amorigen.com.co
16	PROCOLOMBIA	Mauricio Fernando	Velasco Castro	Cocinero Tradicional	Camisa de Cocina tradicional	L	AUDITORIO PRINCIPAL TALLER	27/10/1995	1124862734	AY627401	3125540426	mauricio-v15@hotmail.com
17	PROCOLOMBIA	Álvaro Ándres	Clavijo Martinez	chef	casaca	M	AUDITORIO PRINCIPAL TALLER	20/6/1985	808774470	PE169771	3134057123	marketing@elchato.co
18	PROCOLOMBIA	Edwin	Rodriguez	Chef	Casaca	Talla 48- M	AUDITORIO PRINCIPAL ESPACIO POPULAR	1/2/1977	79864048		3463758472	edwin_rodriguez202@hotmail.com
19	PROCOLOMBIA	Fabián de Jesus	Rodríguez Reyes	Chef	Casaca	M	ESPACIO POPULAR-CIERRE	3/6/1986	1081790729	BC046914	3013895953	guasimobyfabianr@gmail.com
20	PROCOLOMBIA	Jhonathan	Silva	Chef	Casaca	L	ESPACIO POPULAR-CIERRE	6/6/1895	1082838355	AV911127	48576088024	laruedalodz@gmail.com
21	SECTURISMO CALI	Monica	Mina	Cocinera tradicional	Camisa de Cocina tradicional	M	ESPACIO POPULAR TALLER	1/11/1987	1130674202	AZ415845	3146354928	lasazondemonik@gmail.com

22	ACDIVOCA	Rey	Guerreo Saya	Cocinero Tradicional	Camisa de Cocina tradicional	XL	AUDITORIO PRINCIPAL ESPACIO POPULAR	28/3/1970	16774884	AR261621	3166337934	reyguerreropescaderia@gmail.com
23	ACDIVOCA	Zaida Maria	Cote Aguilar	Cocinera tradicional	Camisa de Cocina tradicional	M	ESPACIO POPULAR Taller	25/12/1985	40839288		3046642185	mailto:kbolano94@gmail.com
24	ACDIVOCA	José Fernando	Izquierdo	Cocinero Tradicional	Camisa de Cocina tradicional	M	ESPACIO POPULAR-TALLER	10/6/1996	1007870874	BC987397	3178931337	gestor1amorigen@gmail.com.
25	SENA	PEDRO AUGUSTO	MONTERO ALARCON	Chef	Casaca	L	ESPACIO POPULAR		12134171	AZ461853	3205785667	
26	SENA	DIEGO HERNAN	RONDON HOYOS	Chef	Casaca	L	ESPACIO POPULAR		14397611	AU146117	3203758249	drondon@sena.edu.co
27	U DE LA SABANA	Nydia Zoraida	Caro Caro	Cocinera tradicional	Camisa de Cocina tradicional	XL	TALLER /ESPACIO POPULAR	17-feb-85	23966654	BC588097	3132204849	nydia85.nc@gmail.com
28	U DE LA SABANA	Maria Paula	Deaza	Chef docente	Casaca	XS	SIDE EVENT TALLER ESPACIO POPULAR	1 de oct 96	1019123677	AU000153	3162946237	maria.deaza@unisabana.edu.co
29	PROCOLOMBIA	JUAN CAMILO	ALVAREZ TABARES	Food Truck-Cafe Amor Perfecto	Casaca	M	Food Truck-Cafe Amor Perfecto	19-nov-97	1018501797	PE186016	3203253237	eventos@amorperfectocafe.net

30	Amor Perfecto	SARA	ANDRADE VELEZ	Food Truck-Cafe Amor Perfecto	Casaca	S	Food Truck-Cafe Amor Perfecto	21-feb-97	1020826271	AR147978	3464581 0412	sara@amorperfecto.es
31	PROCOLOMBIA	Jose David	Soto mayor Gonzalez	Food Truck-Dulceria	Casaca	M	Food Truck-Dulceria	15 ag 92	1067916286	BC989198	3225083886	jsotomayor920815@gmail.com
	PROCOLOMBIA	Rosa	Soto mayor	Food Truck-Dulceria	Casaca	M						
32	PROCOLOMBIA	Reynaldo Andres	Fierro Castrillo	Food Truck-Bocados	Casaca	L	Food Truck-Bocados	10 jun 96	1007870874	Permiso de residencia:E25132824	3465241 0702	rey182@gmail.com
33	PROCOLOMBIA	Tomas Armando	Guzman Tato	Food Truck-Bocados	Casaca	L	Food Truck-Bocados	29 junio 85		Tarjeta de residencia E23968204	E2396820 4	
34	CONVENIO MIN CULTURA	Jonatan	Giraldo Galeano	Food Truck-Bocados	Casaca	L	Food Truck-Bocados	10 marzo 82		DNI 46433137R	3468729 8995	jon@spoonik.com
PERIODISTAS												
35	PROCOLOMBIA	MARIA MARGARITA	BERNAL GARCIA	Periodista	NA	Periodista	PERIODISTA	13 dic 69	39783981	AR883795	3101361224	Margaritabernal@elcondimentario.com
36	CONVENIO MIN CULTURA	Jaime Ándres	López López	Periodista	NA	Periodista	PERIODISTA	5/2/1977	79865224	AR508765	3163039717	andres.lopez@Caracol.com.co
37	MinCultura-UT	Angie Carolina	Pinzon Quintero	APoyo Logistico	NA	Producción Colombia	Producción Colombia	11 ag 79	52514864	AY267530	3102942253	ancapiqui1979@gmail.com
	OTROS INVITADOS											
38	Cali	Stefania	Dogliani	Secretaria de Turismo de Cali	/	/	AUDITORIO PRINCIPAL					

39	AcdiVoca	Luis	Sevillano	Director Programa IPACE/ ACDI VOCA-USAID	/	/	AUDITORIO PRINCIPAL					
40	AcdiVoca	Antonia	agreda	Coordinadora del programa	/	/	Logistica					

2. Propuesta de agenda de participación en los diferentes espacios del Congreso Binómico.

2.1 Auditorio Principal



Lunes 23 de octubre

09:30h	***Inauguración oficial***
09:35h - 10:30h	***Atención a medios de comunicación***
10:30h - 11:00h	***Ponencia inaugural Colombia:*** ***De la tradición a la innovación en la cocina colombiana.*** *Edwin Rodríguez, Restaurante Quimbaya** *y Luz Dary Cogollo, cocinera tradicional (Colombia).* *Modera: Andrés López*
11:00h - 11:30h	***Fusión de culturas en torno a la cocina*** *Juanlu Fernández, Restaurante Lü, cocina y alma* (España)* *e Israel Arextiga, Restaurante Zeru (Mexico).* *Modera: Jacqueline Benítez* *Patrocinada por el* ***Heraldo y Gastrolab***
11:30h - 12:00h	***Perú a través de sus tradiciones culinarias*** *Joseph Arias (Perú), Restaurante Piscomar (España).* *Modera: Manuel Salinero*
12:00h - 12:45h	***Mesa redonda SEGIB**** ***Turismo gastronómico como motor de desarrollo sostenible en Iberoamérica*** ***Monica Pulido,*** *Presidenta de Ibercocinas, Ministerio de Cultura Colombia.* ***Gustavo Santos****, Director para las Américas de la Organización Mundial del Turismo (OMT).* ***Teresa Herrera****, Delegada de Turismo, Cultura y Deportes de la Junta de Andalucía en Huelva.* ***Stefania Doglioni****, Secretaria de Turismo de Cali, Colombia.* ***Purificación González*** *Subdirectora General de Promoción de Alimentos de España* *Modera: Lorena Larios, Secretaria para la Cooperación Iberoamericana*
12:45h - 13:15h	***Recuperando el legado de la cocina costarricense*** *Pablo Bonilla Restaurante Sikwa, Primer y único restaurante de Costa Rica en la lista the 50 best de Latinoamérica, (Costa Rica).* *Modera: Andrés Sánchez Magro*
13:15h - 13:45h	***Sorprendiendo con los ingredientes tradicionales*** *Álvaro Clavijo, Restaurante El Chato, nº 33 The 50 Best World, (Colombia).* *Modera: Xavier Agulló*

BI-NÓMICO
CONGRESO GASTRONÓMICO IBEROAMERICANO
III EDICIÓN

23 · 25 OCTUBRE 2023 HUELVA

PAÍS INVITADO COLOMBIA

Programa

binomico.com

Martes 24 de octubre

09:00h - 10:00h	***NexaPlate: Una odisea culinaria de intelecto, tierra y alma"*** *Xanty Elías y Juan Manuel Barrionuevo, Finca Alfoliz* (España)* *Modera: Mayre Modrego*
10:00h - 10:30h	***Mesa redonda UCCI*** ***El turismo gastronómico como motor de desarrollo local*** ***Pilar Miranda**, Alcaldesa de Huelva* ***Johnny Araya**, Alcalde de San José de Costa Rica* ***Iván Chacón**, Subdirector del Instituto Distrital de Turismo de Bogotá* *Modera: Juan Carlos Iragorri*
10:30h - 11:00h	***La transición de lo salado a lo dulce*** *Alejandro Chamorro y Pía Salazar (Mejor pastelera del mundo 2023)* *Restaurante Nuema, nº 79 del mundo según The 50 Best, (Ecuador).* *Modera: Arantxa López*
11:00h - 11:30h	***Cocina innovación colombiana*** *Rey Guerrero, restaurante Sabor Pacífico;* *Carlos Contreras, restaurante Taganga,* *y David Ruiz restaurante Sausalito, (Colombia).*
11:30h - 12:15h	***Mesa redonda SEGIB**** ***Educación alimentaria y nutricional desde primera edad*** ***Xanty Elías**, Presidente de FUNDACIÓN PRENAUTA* *y proyecto "Los niños se comen el futuro"* ***José Manuel Ávila Torres**, Director General Fundación Española* *de la Nutrición (FEN).* ***Cristina Ribes**, Directora Ejecutiva de Fundación Gasol* ***Luis Sevillano**, Director de Juntanza Étnica de ACDI/USAID.* ***Luisa Acosta,** Maestra Escuela taller de Boyacá.* *Modera: Montserrat Garcia Villanueva, Directora de la Unidad de Apoyo* *y Coordinación de la Secretaria para la Cooperación de SEGIB*
12:15h - 12:45h	***Cocinas Indígenas*** *Anitalia Pijachi, Cocinera tradicional;* *Mauricio Velasco, Restaurante Amazónico, (Colombia).*
12:45h - 13:30h	***Conociendo a Andoni Luis Aduriz*** *Icon Award Chef 2023, Restaurante Mugaritz** 25 Aniversario (España).*
14:00h - 14:30h	***Paseo de las Estrellas*** *Mercado del Carmen.*

**Las mesas redondas de SEGIB son posibles gracias al apoyo de Agencia Española de Cooperación para el Desarrollo. AECID*

BI-NÓMICO
CONGRESO GASTRONÓMICO IBEROAMERICANO
III EDICIÓN

23 · 25 OCTUBRE 2023 HUELVA

PAÍS INVITADO CO COLOMBIA

Programa

binomico.com

Miércoles 25 de octubre

09:30h - 10:00h	***¿Cómo transformar un territorio a través de 5 generaciones?*** *Francis Paniego Restaurante Echaurren** (España).* *Modera: Fernando Huidobro*
10:00h - 10:30h	***Cocina y bebidas tradicionales colombianas*** *Onésimo Gonzales, Portador de tradición* *y Elsis Valencia, cocinera tradicional del Pacífico (Colombia.)*
10:30h - 11:00h	***Un paseo por la dehesa de Jabugo*** *Javier Abascal, Restaurante Lalola (España).* *Modera: José Antonio Pavón DOP Jabugo*
11:00h - 11:30h	***Cocina entre mares*** *Jaime David Rodríguez, Restaurante Celele;* *Francisco Escalona Cocinero tradicional. (Colombia).*
11:30h - 12:15h	***Mesa redonda SEGIB**** ***Sistemas alimentarios sostenibles:*** ***respuestas desde la gastronomía a la crisis climática,*** ***de pérdida de biodiversidad y de contaminación*** ***David Toscano**, Presidente de la Diputación de Huelva.* ***Rosa Castizo**, Coordinadora del Observatorio de La Rábida* ***José María Medina Rey**. Responsable de gestión del conocimiento de Enraíza Derechos y miembro del equipo de coordinación del Observatorio del Derecho a la Alimentación de España* ***Stefanía Doglioni**, Secretaria de Turismo de Cali, Colombia.* *Modera: Montserrat Garcia Villanueva, Directora de la Unidad de Apoyo y Coordinación de la Secretaria para la Cooperación de SEGIB*
12:15h - 12:45h	***La gastronomía como transmisión cultural en la hotelería*** *Chef Tita, Embajadora de la gastronomía dominicana* *Restaurante Morisoñando y Restaurante Aguají (R. Dominicana).* *Modera: Luis Marquínez*
12:45h - 13:15h	***"Aplicaciones de la cabra canaria en la cocina"*** *Primeras conclusiones del estudio científico realizado junto al Instituto Canario de Agricultura.* *Diego Schanttenhofer (Argentina) Restaurante Taste 1973 (España).*
13:15h - 13:45h	***Historia de Guatemala a través de sus platos*** *Sergio Díaz, Restaurante Sublime, (Guatemala)* *Mejor restaurante de Guatemala según the 50 best (Guatemala).*
13:45h - 14:15h	***Proyecto Arte-Gastronomía: Pozoneros. Sin Adjetivos 2023.*** *Leonor Espinosa, Mejor cocinera del mundo 2022-2023* *Restaurante Leo (Colombia).* *Presenta: Margarita Bernal*
14:15h - 14:30h	***Clausura y cierre del congreso en Plaza de la Soledad***

**Las mesas redondas de SEGIB son posibles gracias al apoyo de Agencia Española de Cooperación para el Desarrollo. AECID*

Talleres

BI-nómico
CONGRESO GASTRONÓMICO IBEROAMERICANO
III EDICIÓN

23 · 25 OCTUBRE
2023 HUELVA

PAÍS INVITADO
COLOMBIA

TALLERES

binomico.com

PROGRAMA

Lunes 23 de octubre

09.30 a 10.15 H
La cocina del Caribe
Jaime Rodríguez (Restaurante Celele)

10.30 a 11.15 H
La digitalización de la cocina, usos para un trabajo más eficiente
Manu Cataño, Rational

11.30 a 12.15 H
Cata de vinos Bodegas Tradición
Helena Rivero, Pepe Blandino y Andrés S. Magro

12.30 a 13.15 H
Arroces colombianos
Diego Marciales y Escuelas Taller Colombia

Martes 24 de octubre

09.30 a 10.15 H
El café de la Sierra Nevada de Santa Marta Amorigen
Mauricio Rey y José Izquierdo

10.30 a 11.15 H
Innovación gastronómica y maridaje
Álvaro Clavijo (Restaurante el Chato) y Onésimo González

11.30 a 12.15 H
A gas sabe mejor
Carlos Ramírez

12.30 a 13.15 H
Cata de cervezas Cruzcampo
Irene Pascual

Miércoles 25 de octubre

09.30 a 10.15 H
Amasijos, los grandes acompañantes
Jeniffer Rodríguez

10.30 a 11.15 H
Cata de vinos DOP Condado de Huelva
Paz Ivison y Rafa Bellido
Patrocinada por ***Gusto del Sur*** *y financiada por* ***fondos FEDER***

11.30 a 12.15 H
Sabores de la tierra de la independencia
Nidia Caro y María Paula Sabana

12.30 a 13.15 H
Cocina Ancestral Colombiana, "El maíz pelao"
Carlos Contreras y Escuelas Taller

13.30 a 14.15 H
La digitalización de la cocina, usos para un trabajo más eficiente
Manu Cataño, Rational

2.2 Agenda en espacio popular



Lunes 23 Octubre	*La Cocina caribeña*	17.30h 18.00h	*Fabián Rodríguez y Domingo Ramos*
	La cocina de San José de Uruguay	18:00h 18:30h	*Gonzalo Centurión*
	Sabores de Cartaya *Restaurante El Flamenco*	18:30h 19:00h	*María Ángeles Barroso*
	Cocina de la Guajira	19:00h 19:30h	*Zaida Cote y Jonathan Silva*
Martes 24 Octubre	*Cocinas Afro*	17.30h 18.00h	*Mónica Mina y LuzDary Cogollo*
	Una cocina con Gusto del sur *El Mono Bombín*	18:00h 18:30h	*Yani Conceiçao*
	Cocina de la sierra de Huelva *Restaurante Montecruz*	18:30h 19:00h	*Manuel García*
	Cocina del pacífico y del Cauca	19:00h 19:30h	*Rey Guerrero y Jacqueline Urbano*
Miércoles 25 Octubre	*La cocina de los llanos orientales*	17.30h 18.00h	*Gina Mora y Escuelas Taller Colombia*
	Un plato con historia, el choco al triki triki *Pepe de la Rosa*	18:00h 18:30h	*Inmaculada Sánchez y Manuel de la Rosa*
	Combinando tradiciones	18:30h 19:00h	*Julián Hoyos y David Coch*
	Concurso mejor tirador de cervezas Cruzcampo	19:00h 19:30h	

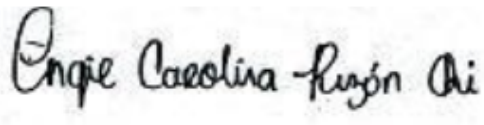
2.3 Partcipacion de food trucks

Del 20 al 25 de Octubre contamoc con la veta de productos de Colombia asi:

- Amor perfecto Café
- Dulces Said de Monteria
- Anormal comidae sal

Por favor consignar a la cuenta BBVA ahorros: 0136429537 a nombre de Angie Carolina Pinzón.

Agradeciendo su atención;



Angie Carolina Pinzón

C.C 52514864

Cel 3102942253