

CONTENIDO

Presentación	15
--------------	----

Instalación V Congreso

Nohora Vargas, Directora Instituto Distrital de Turismo de Bogotá	19
Iván Bohórquez, Presidente de Acodres	20
Carlos Pabón, Presidente Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y la Cocina Colombiana, CESSAC. Director de la Academia de Cocina Verde Oliva	21
Gloria López, Directora del Conservatorio de Cultura Gastronómica de México	23
Jorge Voto Bernales, Embajador de Perú en Colombia	28
Isabel Álvarez Novoa, Gestora de los Congresos de Cocinas Regionales Andinas	29
Oscar Rueda, Viceministro de Turismo	42

1

Identidad cultural y cocinas regionales

El legado conceptual de Santi Santamaría, sus escritos y sus teorías hoy vigentes

Conferencista

JULIÁN ESTRADA OCHOA	51
1.1 Simposio "Políticas públicas y Patrimonio culinario políticas públicas y Patrimonio Culinario"	58

Moderador. Juan Luis Isaza
Panelista 1. José Iturriaga
Panelista 2. Augusto Merino
Panelista 3. Julio Pazos
Panelista 4. Raúl Lody
Participación. Gloria López
Participación. Ximena Hernández

- 1.2 Simposio "Aportes de las ciencias sociales en el reconocimiento de la cultura culinaria y su identidad regional" 77
Moderadora. María Josefina Yances
Panelista 1. Gregorio Saldarriaga
Panelista 2. María Fernanda Valencia
Panelista 3. Cecilia Restrepo M.
Panelista 4. Gloria López Morales
Panelista 5. Enrique Alejandro Bautista Quijano
- 1.3 Simposio "Resultados de investigaciones socioculturales en las Cocinas Regionales y sus aportes al Patrimonio Culinario" 86
Moderador. Carlos Humberto Illera Montoya
Panelista 1. Ramiro Delgado
Panelista 2. Daniel Gómez Roldán
Panelista 3. Santiago Pazos Carrillo
Panelista 4. Verónica Ospina

2

Turismo y cocinas regionales

Conferencista

WEILDLER ANTONIO GUERRA

111

- 2.1 Simposio "Importancia de las cocinas regionales en un plan de desarrollo turístico" 117
Moderador. Marcelo Álvarez
Panelista 1. Víctor Moreno
Panelista 2. Magda Alejandra Choque Vilca
Panelista 3. Sonia Serna Benítez
Panelista 4. Carlos Humberto Illera
- 2.2 Simposio "Compromiso turístico del restaurante - potencial del turismo gastronómico" 130

- Moderador. Juan Andrés Ugas Cruz
 Panelista 1. María Josefina Yances
 Panelista 2. Eduardo Martínez
 Panelista 3. Harry Sasson
 Panelista 4. Ignacio Cajiao
- 2.3 Simposio “Medios de comunicación, turismo y cocina” 134
 Moderador. Augusto Merino Medina
 Panelista 1. Héctor Rincón
 Panelista 2. Pilar Hurtado
 Panelista 3. Mauricio Silva
 Panelista 4. Alberto Quiroga
- 2.4. Simposio “Los programas culinarios nacionales e internacionales de TV,
 ¿a quién sirven?” 138
 Moderador. Tulio Zuloaga Pérez
 Panelista 2. Leonor Espinosa
 Panelista 3. Carlos Yanguas

3

Biodiversidad y cocinas regionales

Conferencista

- HERNÁN DARÍO CORREA 153
- 3.1 Simposio “Biodiversidad, cultivos promisorios, seguridad alimentaria
 y cocinas regionales” 164
 Moderadora. Elsa Matilde Escobar Ángel
 Panelista 1. Fernando Prada
 Panelista 2. Magda Alejandra Choque
 Panelista 3. Eduardo Martínez
 Panelista 4. Sonia Serna Benítez
 Invitada especial. Celia Rosa Gonzáles De La Flor
 Panelista 5. John Alexander Bejarano
 Panelista 6. Fernando Lyzcano
 Panelista 7. Graciela Barriga
- 3.2 Simposio “Importancia del Turismo ecológico áreas geográficas, parques naturales
 y semillas en riesgo de extinción y sus consecuencias” 179

Moderador. Enrique Alejandro Bautista Quijano

Panelista 1. María Soledad Hernández

Panelista 2. Joaquín Molano B.

- 3.3 Simposio "Etnias, cocina y alimentación" 184
Moderadora. Esther Sánchez Botero
Panelista 1. Maura de Caldas
Panelista 2. Juan Muelas
Panelista 3. Bernardo Hernández
Panelista 4. Ati Quigua

4

Empleo y cocinas regionales

Conferencista

RICARDO ÁVILA

207

- 4.1 Simposio "El oficio del cocinero (empírico o profesional) es importante en las economías andinas como generador de empleo en el sector de los servicios (hoteles, restaurantes, catering, aéreo, transatlánticos)" 217
Moderador. Ignacio Cajiao
Panelista 1. Santiago Pazos
Panelista 2. Daniel Kaplan
Panelista 3. Silvia Gast
Panelista 4. Simón Buler
- 4.2 Simposio "Dos hipótesis de gran controversia: Cada día se consolida más una legislación que tiende a favorecer la gran industria alimentaria y a desfavorecer al artesano culinario. Nutrición, dietética e ingeniería de alimentos son profesiones de vanguardia que están en contravía del artesano colombiano" 230
Moderador. Daniel Alberto Gómez Roldán
Panelista 1. Andrés Ugaz Cruz
Panelista 2. Víctor Moreno
Panelista 3. Carlos Humberto Illera
Panelista 4. Fernando Prada
- 4.3 Simposio "Papel que cumplen las academias de cocina en los países andinos en la formación de profesionales para el sector de servicios turísticos y su impacto en el empleo" 239
Moderador. Ramiro Delgado Salazar

5

Conclusiones y recomendaciones

ESTHER SÁNCHEZ BOTERO.

245

6

Directorio de académicos

261