



La
cocina es



AGENDA ACADÉMICA 2025

Agenda sujeta a cambios sin previo aviso.

JUEVES 21 DE AGOSTO	TARIMA CENTRAL
10:00 - 17:20	FORO ACADÉMICO " NATURALEZA Y COCINA " Explorar la naturaleza es descubrir los ingredientes más frescos y auténticos, que nos inspiran a crear recetas llenas de sabor y conexión con la tierra. Expertos Nacionales e Internacionales
18:00	COCINA MAESTRA: Un viaje con Chris Carpentier (chef chileno, jurado de MasterChef Celebrity). Patrocina: MacPollo.
19:00	ACTO DE APERTURA SABOR BARRANQUILLA 2025
20:00	SHOW MUSICAL: IVAN ZULETA BARRIO – REY VALLENATO 2025 (Alcaldía de Valledupar)



Patrocinan



Organizan





VIERNES 22 DE AGOSTO	TARIMA CENTRAL	TARIMA ALEGRÍA	TALENTOS CARIBE (GASES DEL CARIBE)	AUDITORIO
12:00 - 12:40	YANIA BOLAÑOS (Ganadora Aficionados del Sabor 2024 – Barranquilla)		CAROLINA ASMAR (Chef con énfasis en gastronomía con producto local – Barranquilla)	
12:50 - 13:30	EDGAR ROJAS SANDOVAL (Preparación del queso de cabra – Alcaldía de Mompos)		ALBA CECILIA DANGOND - MARÍA CECILIA Y MARÍA CRISTINA DIAZGRANADOS (Cocinando en familia - Propietarias Cecy Dangond Repostería - Valledupar)	
13:40 - 14:20	MILENA LORA (Cocinera de tradición Atlántico – Barranquilla)	SEBASTIANA EDUARDA MADERA (Creadora del Quibbe de Millo. Piojó - Atlántico).	SILVIA IBAÑEZ (Chef Appetitus – catering social, empresarial y para el hogar – Barranquilla)	
14:45 - 15:25	MAFE RAMOS (Chef, restaurante GranVinos – Neiva)	PEDRO BUELVAS (Chef Restaurante D'la Casa - Cereté - Córdoba)	DIANA POLO (Puro Sabor Caribe – experiencias gastronómicas La Cuchara Colorá – Barranquilla)	
15:35 - 16:15	MARUJA "LA PATILLALERA" (Carne pangá - Jaime Molina - Alcaldía de Valledupar)	YULIAN TÉLLEZ (El Cocinero Llanero – Meta)	CLAUDINE WAYS (Enóloga – Cocina de bienestar – Propietaria La Parisienne – Barranquilla)	
16:25 - 16:40	SHOW MUSICAL - MINOR P (GOBERNACIÓN DE SAN ANDRÉS)			
16:50 - 17:30	JOSÉ RICHARD GOYCOCHEA (Chef peruano - Restaurante Mercado Tres - Bogotá)	LIZ VANESSA SIERRA (Soledad - Atlántico) - JUAN JOSE SARMIENTO (Campeche - Atlántico) Niños que inspiran cocinando.	JOSÉ DE LA PEÑA (Chef - Panadería Artesanal - Barranquilla)	
17:40 - 18:20	RODRÍGO PACHECO Chef (Bocavaldivia, cocina de investigación - Ecuador) (Patrocina Avianca)	SABORES DE AGUA, SABORES DE RIO, CULTURA ALIMENTARIA EN EL ALTO MAGDALENA. NELLY MONTES – cocinera de tradición y LUISA ACOSTA – antropóloga (Alcaldía de Honda)	MIGUEL MORENO (Chef Rojo Madrid – Barranquilla)	
19:00 - 19:45	FINAL DE "AFICIONADOS DEL SABOR" COCINANDO EN VIVO (Tres finalistas)			
20:00	SHOW MUSICAL (Alcaldía de Barranquilla)			





La
cocina es



SABADO 23 DE AGOSTO	TARIMA CENTRAL	TARIMA ALEGRÍA	TALENTOS CARIBE (GASES DEL CARIBE)	AUDITORIO
12:00 - 12:40	FRANCISCO ESCALONA FORTH "Cocina con Conciencia Raizal" (Gobernación de San Andrés)	NATALIA COCOMÁ (Chef Restaurante ODA - World 50Best Latam - Bogotá)	ALICIA BRAVO (Deliasia – Barranquilla)	
12:50 - 13:30	PEDRO BUELVAS (Chef Restaurante D'la Casa - Cereté - Córdoba)	JOHN HERRERA (Cocina campesina reinterpretada – Chef La Vereda y Limo Cevichería – Pasto)	JOSÉ BARBOSA (Chef, propietario restaurante Los Hijos de Sancho – Barranquilla)	
13:40 - 14:20	YULIAN TÉLLEZ (El Cocinero Llanero – Meta)	JOSÉ RICHARD GOYCOCHEA (Chef peruano – Restaurante Mercado Tres – Bogotá)	ASTRID LOZANO (Chef, propietaria restaurantes Olio y Jade – Barranquilla)	
14:45 - 15:25	VERONICA BOTERO MONTOYA Y LUCAS POSADA QUEVEDO (Alimentación regenerativa – Fundadores Cocina Intuitiva – Medellín)	MAFE RAMOS Chef, Restaurante GranVinos – Neiva)	MARÍA LUISA PÉREZ (Cocina de dulce – Tartufini – Barranquilla)	15:00 a 16:00 Colombina te Enseña a Crear con Muuu: Una receta que destaca la inspiración y la creatividad
15:35 - 16:15	IAN PIETRO (Chef argentino – Restaurante Omasake – Barranquilla)	PEDRO PINTO (Chef ejecutivo – Cucayo y Le Panier)	Creando el ambiente perfecto MARTA DAZA (Chef experta en catering de grandes eventos - propietaria Ambigú - Barranquilla)	
16:25 - 16:40	SHOW MUSICAL - ROJAH & BIGBAM (GOBERNACIÓN DE SAN ANDRES)			
16:50 - 17:30	DANIEL MORGAN (Chef británico – Homenaje a 200 años de relaciones colombo-británicas) (Patrocina: Avianca)	ANÍBAL CRIOLLO (Herencia e identidad gastronómica del sur de Colombia – Cocinero tradicional – Restaurante Naturalia – Pasto)	JOSÉ QUINTO (Chef, restaurante Casa Magdalena – Santa Marta)	
17:40 - 18:20	HAJIME KASUGA (Chef peruano) y FRANCO DONADO (Chef de Kinto Elemento - Barranquilla) Experiencia a cuatro manos Gases del Caribe	RODRÍGO PACHECO (Chef Bocavaldivia, cocina de investigación - Ecuador) (Patrocina Avianca)	JUAN PABLO FIGUEROA (Cholomar Caribe - Barranquilla) - JORGE CARRERO (Barman - Euphoria)	
18:45 - 19:45	Cocinando Grandes Momentos con IMUSA y TULIO RECOMIENDA			
20:00	SHOW MUSICAL (GOBERNACIÓN DEL ATLÁNTICO)			





La
cocina es



DOMINGO 24 DE AGOSTO	TARIMA CENTRAL	TARIMA ALEGRÍA	TALENTOS CARIBE (GASES DEL CARIBE)	AUDITORIO
10:00 - 11:00	SHOW MUSICAL - PILONERAS EN ESCENA (Alcaldía de Valledupar)			
12:00 - 12:40	ROSITA BERTEL (Cocinera de Tradición - Montes de María - Asocoman)	SALMONES DEL MUNDO (Campo Azul)	DESSY HENRÍQUEZ (Chef - empresaria de catering - Barranquilla)	
12:50 - 13:30	DESPOSTE DE CERDO (Agropecuaria Santa Cruz)	Cocinando la Alegría a 4 manos. (Carnaval de Barranquilla)	LINA LAMBOGLIA (Propietaria Labambina repostería - panadería - Barranquilla)	
13:40 - 14:20	Descubre el sabor de Colombia, con el aceite de palma 100% colombiano - Nathaly Guerrero (Fedepalma)"	FRANCISCO ESCALÓN FORTH Y JERICCA DOWNS MANUEL - "Sabores que perduran, herencia y continuidad de la cocina isleña" (Gobernación de San Andrés)	CAROLINA MOLINA (Chef propietaria Narcobollo - Barranquilla)	
14:50 - 15:30	JOHN HERRERA (Cocina campesina reinterpretada - Chef La Vereda y Limo cebichería- Pasto)	Sección Travesías Literarias en el Sector Gastronómico: Libro Street food Barranquilla - Daniella Hernández (Gastrogam) y Eduardo Trujillo (fotógrafo) Ediciones Uninorte. Moderador Toni Celia.	MANUEL MACÍAS (Chef ejecutivo Country Club - Barranquilla)	15:00 - 16:00 Van Camps y La Constancia: un dúo de sabor y calidad en el Cus Cus de Atún
15:40 - 16:20	NATALIA COCOMÁ (Chef Restaurante ODA - World 50Best Latam - Bogotá)	Sección Travesías Literarias en el Sector Gastronómico: Libro Sopas en Santander - Gina Hernández Naranjo Rectora Universitaria del Chicamocha	ROBERTO BERMÚDEZ (Chef Restaurante La Jaus - Riohacha)	
16:30 - 16:45	SHOW MUSICAL (ALCALDÍA DE MOMPOX)			
16:55 - 17:35	ANÍBAL CRIOLLO (Herencia e identidad gastronómica del sur de Colombia - Cocinero tradicional - Restaurante Naturalia - Pasto)	CONVERSATORIO Marketing Gastronómico - Marketing no convencional para restaurantes convencionales - Apparta - 99 Partners	FRANCO DONADO (Chef propietario Restaurante Kinto Elemento - Barranquilla) y TITI CARRANZA (Bartender - Barranquilla)	
17:45 - 18:25	Grandes Momentos con IMUSA y CASA TIZ			
18:55 - 19:35	SANCOCHO TRIFÁSICO - ARENA DE QUESO (Alcaldía de Valledupar)			
19:45	RECONOCIMIENTOS			
20:00	CIERRE MUSICAL - GROOVE 82 (GOBERNACIÓN DE SAN ANDRÉS)			

