

ENCUENTRO DE SABORES Y SABORES DE QUIBDÓ.

Quibdó sabe sabroso i

AGENDA



Foto: Chef Ricardo Malagón

PLATAFORMA TECNOLÓGICA QUIBDOEMPREDE

Quibdó 28 y 29 de junio 2021



AGENDA

ENCUENTRO DE SABORES Y SABERES DE QUIBDÓ.

Quibdó sabe sabroso i

Es un espacio de intercambio de sabores y saberes, que resalta la identidad, los valores ancestrales y tradicionales de la gastronomía típica, visibilizando su valor como generadora (fuente) de desarrollo local para la ciudad de Quibdó, el departamento del Chocó y el pacífico colombiano, con sus redes socioeconómicas del país, de esta manera se propende por el posicionamiento culinario de la región en el concurso local, nacional e internacional.

Esta actividad hace parte de la Mesa de Promoción y Desarrollo Turístico del Municipio de Quibdó, donde tienen asiento, diversos actores como el sector gastronómico, hotelero, el ente territorial, la academia, entre otros. es un programa auspiciado por el proyecto desarrollo territorial en el departamento del Chocó, por AECID, APC COLOMBIA y cuyo beneficiario es la Alcaldía del Municipio de Quibdó -Chocó -El operador de este proyecto es La Universidad Nacional Abierta y A Distancia UNAD .

A continuación, presentamos la agenda a desarrollar en esta experiencia de dos días que navegará por la cultura culinaria del departamento del Chocó.

JUNIO 28 DE 2021 (DÍA 1)

Hora: 9:00 - 10:00 am

APERTURA: Acto inaugural i. Espacio para la presentación de los propósitos y alcances del encuentro de sabores y saberes de Quibdó.

Invitados:

Ariel Palacios	Gobernador del Chocó
Martin Sánchez	Alcalde de Quibdó
Luis Villanueva	Oficina Técnica de Cooperación en Colombia.AECID
Carolina Rodríguez	APC Colombia
Julialba Ángel	Vicerrectora de inclusión y proyección comunitaria UNAD
Gloria Herrera Sánchez	Directora Zonal Occidente UNAD





Enlace de conexión: <https://www.youtube.com/channel/UCgC3X-YM8uwYMy6-LUMbMcw>

Hora: 10:00 - 11:30 am

CONVERSATORIO -

"Importancia gastronómica vinculada al desarrollo turístico local", con la participación de conferencistas nacionales e internacionales, en donde se abordará las inmensas posibilidades que se tiene desde la gastronomía para potenciar la industria turística y hotelera del departamento. Quienes desean emprender en el sector turístico y hotelero no se pueden perder esta oportunidad para conocer los retos y oportunidades que enfrenta la industria hotelera y gastronómica.

Este evento tendrá como invitados reconocidos chef locales, nacionales y extranjeros, además de los entes territoriales departamental y local, quienes estarán compartiendo desde su experiencia y conocimientos en el tema.

Invitados:

Chef Elías del Toro-	GRUPO ABADES de España
Chef Malagón -	Instructor del Centro Nacional de Hotelería y Turismo
Chef Diorlin Mena	Empresaria, Ex participante del Reality Máster Chef.
Delvis Diaz Arriaga	Secretaria económico Municipio de Quibdó
Andrés Palacios	Secretario económico departamento del Chocó
Claudia Teresa Vargas	Directora zonal Bogotá -Cundinamarca UNAD
Harold Vergara	Subdirector de Cámara de comercio del Chocó

Enlace de conexión: <https://www.youtube.com/channel/UCgC3X-YM8uwYMy6-LUMbMcw>

Hora: 11:30 - 12:30 am

A LO CHOCOANO. Taller de cocina en directo e interactivo: preparación de un plato típico del departamento del Chocó que puede ser utilizado como almuerzo.

Nuestro taller es una experiencia de preparación de un plato típico chocoano con un 100% online, por lo que llevaremos a **Quibdó sabe sabroso** directamente a su casa, previamente se informará sobre los ingredientes que se utilizarán en el mismo.

Sólo necesitarás una conexión a internet y/o datos de su móvil, tener todos los ingredientes en la fecha indicada, para disfrutar de la cocina con tus amigos y un chef profesional.



Chef invitado: El encuentro contará con el privilegio de contar con el "Embajador del pacífico" el chef Rey Guerrero, este chef caleño con raíces en Buenaventura es el dueño de uno de los restaurantes de Bogotá mejor calificados por la crítica nacional e internacional: Rey Guerrero, Pescadería Gourmet.

El chef Rey creará en vivo y en directo para todos los usuarios un plato tradicional de la gastronomía del pacífico. Quienes se conecten a este espacio recibirán con anterioridad los ingredientes que necesitarán para preparar un almuerzo con los sabores explosivos y únicos del pacífico colombiano.

Modera; Amparo Garrido

Plato escogido:

Pargo en salsa de coco

Arroz de coco

Ensalada

Patacón

Limonada.



Enlace de conexión: <https://www.youtube.com/channel/UCgC3X-YM8wVMs0LUMbMcw>

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

Presentación del museo gastronómico:

Si estás interesado en la historia de la gastronomía chocoana "no puedes perder la oportunidad de participar el Museo Gastronómico", Se utilizará un enlace de la plataforma Quibdó Emprende para promover desde su navegación la exposición virtual de elementos ancestrales utilizados en la gastronomía típica, los cuales hacen parte de la colección de la Fundación Típico Chocoano y que se vincula al Encuentro de Sabores y Sabores del Chocó

Conversatorio y recorrido virtual. Se realizará un conversatorio que permitirá conocer a los asistentes las bondades de la gastronomía Chocoana, sus formas, sabores, colores y su relación con el medio ambiente, cultura y tradiciones.



Modera; Sra Diana Mosquera ... Fundadora del museo gastronómico

Invitados;

Julia Cuesta de Mosquera
Jesús Antonio Cuesta Gamboa

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

A LO CHOCOANO. Taller de cocina en directo e interactivo:

Este primer día de sabores y saberes del Chocó no puede terminar sin que nuestros participantes deleiten a sus familias con una cena tradicional chocoana, por eso, tendrá lugar una transmisión vivo con cocineras locales, quienes, así como el chef Rey Guerrero preparan una receta en vivo para que sin importar el lugar en el que los participantes



se encuentren sus paladares, puedan degustar las maravillas y particularidades de la cocina chochoana. Estas cocineras tradicionales tienen una experiencia de más de 20 años en sus negocios ubicados en la plaza de mercado de la ciudad de Quibdó.

Modera; Amparo Garrido

Cocineras tradicionales invitadas:

Adriana Mena Rodríguez

Luz Pascuala Rivas Arboleda

Cándida Cuesta Rentería

Plato escogido: Arroz arrecho i

Arroz con longaniza y queso

Plátano aborrajado

Jugo de lulo

Enlace de conexión: <https://www.youtube.com/channel/UCgC3X-YM8uwYMy6-LUMbMcw>

JUNIO 29 DE 2021 (DÍA 2)

HORA: 10 00 - 11:30 am

CINE FORO; Documental "A pedir de boca, episodio nuestras raíces "como la cocina afroamericana transformó a los Estados Unidos

Cupos limitados:

Enlace de inscripción:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeENVsrmxw2EB70Lf4yH_es8tjTrYQtT15gsex9dA6YE6uaKA/viewform?usp=sf_link

"A pedir de boca episodio nuestras raíces"



Cineastas Karis Jagger y Fabienne Toback

Basada en el libro fundacional del mismo nombre escrito por la historiadora de alimentos Jessica B. Harris, la serie viaja a Benin, África Occidental, así como por los Estados Unidos, desde Carolina del Sur hasta Texas, pasando por Filadelfia y Nueva York, mientras que revela historias detrás de la comida de la mesa afroamericana y su relación con la historia Afroamericana. Podrás vivir un extraordinario recorrido histórico del aporte gastronómico de la cultura africana en América. Con expertos en la materia conocerás los procesos históricos de transformación de una sociedad desde la visual de la cocina.

HORA: 11:30 - 12:30 pm

A LO CHOCOANO. Taller de cocina en directo e interactivo: El día de hoy se aprenderá a preparar un plato típico Chocoano, llamado sancocho de las tres carnes y/o trifásico, que permitirá conocer las bondades de preparar en un solo plato tres diferentes proteínas como el pollo, la carne de res y la de cerdo.

Modera; Amparo Garrido

Cocineras invitadas:

Adriana Mena Rodríguez

Luz pascuala Rivas Arboleda

Cándida Cuesta Rentería

Plato escogido:

Sancocho trifásico

Arroz

Ensalada

Jugo de Borojó



Enlace de conexión: <https://www.youtube.com/channel/UCgC3X-YM8uwYMy6-LUMbMcw>

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

Presentación del museo de las balsámicas Don Pana y cierre del evento:

El Chocó es un territorio que conecta con todos los sentidos, quienes han participado de este encuentro ya lograron conocer los exquisitos sabores de los platos que allí se preparan. Pero también esta región se caracteriza por sus sonidos cargados de emoción, cultura y tradición. Por eso el cierre de este evento contará con la participación del museo de las balsámicas don pana quienes se conecten a la transmisión en vivo ,conoceremos a primera mano las bondades para la salud, bienestar de las hierbas y bebidas tradicionales del departamento, con un experto en la materia, el señor Jackson Ramírez .

Invitados:

- Ariel Palacios : Gobernador del Chocó
- Martin Sánchez : Alcalde del Municipio de Quibdó
- Vicente Ortega : Coordinador General de la Cooperación Española en Colombia
- Carolina Rodriguez : Agencia presidencial de cooperación de Colombia
- Julialba Ángel : Vicerrectora de Inclusión y desarrollo comunitario
- Jackson Ramírez : Fundador del museo de balsámicas de bebidas
- Arnold Rincón : Director de CODECHOCO
- Rey Guerrero : Empresario gastronómico de la ciudad de Bogotá

Enlace de conexión: <https://www.youtube.com/channel/UCgC3X-YM8uwYMy6-LUMbMcw>

TE ESPERAMOS I

Comité organizador

