



AGENDA ACADÉMICA

JUEVES
20
De AGOSTO

HORA	TARIMA PRINCIPAL
10:00 - 18:15	FORO ACADEMICO "Las frutas del Caribe, un mundo de asombro."
18:30	Heinrich Hortensia - Funchi con Bòkel (Funchi con Arenque Ahumado) (Apoya Curazao)
19:30	Coctel Apertura Sabor Barranquilla (Evento Privado)
20:00	Show Musical - Curazao



Aliado Institucional



Lugar



Departamento Invitado



País Invitado



Patrocinador Oficial



Organizan



Cruz Roja Colombiana
Seccional Atlántico
La fuerza de la esperanza





VIERNES
21
De AGOSTO

AGENDA ACADÉMICA

HORA	TARIMA PRINCIPAL	TARIMA SAVOR CARIBE	TARIMA DEL SABER (en alianza con GATO DUMAS)	HORA TARIMA DEL SABER
14:00-14:40	Mateo Niño Londoño (Aficionados del Sabor 2025)	Mario Henao y Julio Oñate - Sabores con historia: El camino que ha marcado una trayectoria. (Apoya Buffalo Grill)	Margarita Bernal (Promotora Gastronómica)	14:00 - 15:30
14:50 - 15:30	Showcooking Colombia a la Mesa a cargo de Charlie Otero (Cartagena)	Santiago Caballero (TAPIOCA, una historia de raíz)	Maleja Bestial (Actriz - Influencer Gastronómica Bogotá)	15:45 - 17:00
15:40 - 16:20	German Mejía Quiroga - Dulce de Limón (Apoya Alcaldía de Mompox)	Omar Andrés Perea (Chef Niabakery Cartagena) y Nicole Layolle (Fundadora Niabakery Cartagena)	Showcooking Colombia a la Mesa a cargo del chef Danny Benjumea (Intruso Cocina - Bogotá)	17:15 - 17:55
16:30 - 16:45	Tambores en el dique: Baile negro y puya (Alcaldía de Barranquilla)	Jean Andrés Lemus Rincón (Apoya Villavicencio)		
16:55 - 17:00	Creando Valor Juntos "Triple A"			
17:10 - 17:50	Lo que Bogotá le cocina al país Chef Álvaro Clavijo (Restaurante Chato - Apoya Bogotá)	Zaida Cotes Aguilar - Si'ina sūma ajaaushi Cesina con arepa de chichiware (Apoya Gobernación de la Guajira)		
18:00 - 18:40	Arroz de Payaso, el de las cuatro B. Patricia Soto y Carolina Asmar (Legado de Tradición Familiar - Apoya Gases del Caribe)	Carolina Cuervo (Actriz Bogotana - Apoya Gato Dumas) y Alex Quessep (Barranquilla)		
18:50 - 19:30	Diana Acevedo (Chef pastelera y creadora de contenido gastronómico - Santander)	Juan del Mar Iglesias (Restaurante Juan del Mar - Cartagena)		
19:40 - 19:45	Conoce Villavo aquí está el Llano (Estrategia de Ciudad Apoyo Villavicencio)			
19:55 - 20:40	Final de "Aficionados del Sabor" Cocinando en vivo (Tres finalistas)	Fernando Vélez (Chef Colombiano en San Francisco California - Recetas Saludables)		
20:50 - 21:30	Heinrich Hortensia. 'Keshi Yená' - Queso Relleno (Apoya Curazao)			
21:40 - 21:55	Noche de Tambores (Curazao)			
22:00	Orquesta Quilleda (Alcaldía de Barranquilla)			



**SÁBADO
22
De AGOSTO**

AGENDA ACADÉMICA

HORA	TARIMA PRINCIPAL	TARIMA SABOR CARIBE	TARIMA DEL SABER (en alianza con GATO DUMAS)	HORA TARIMA DEL SABER
12:00-12:40	Alejandro Ramírez (Restaurante Rabo de Pez - Cartagena)	Marianella Felfle - Janeth Felfle (Legado de Tradición Familiar - Apoya Gases del Caribe)		
12:50 - 13:30	María Alejandra Vega Daza. Tequeños Crocantes con el poder del aceite de palma. (Apoya Fedepalma)	Randy Yasith Montiel Pushaima - Piedra de Sal de Apaalinshi (Apoya Gobernación de la Guajira)		
13:40 -14:20	Jean Andrés Lemus Rincón (Apoya Villavicencio)	Diana Acevedo (Chef pastelera y creadora de contenido gastronómico - Santander)	Carolina Cuervo (Actriz Bogotana)	14:00 - 15:00
14:30 -14:45	Musical Realismo Mágico (Apoya Mompox)	Sabores de la Casa en el Aire: Un viaje gastronómico por las canciones de Rafael Escalona. Astrid Escalona (Fundación Escalona) - Victor López (Chef Barranquilla) – Agrupación Musical Son de Mi tierra (Interpretación Musical El Testamento)	Nancy Tobares (Chef Argentina)	15:15 - 16:30
14:55 - 15:00	Musical Curazao		Showcooking Colombia a la Mesa a cargo del chef Cristian Trochez (Chocolatero - Cauca)	16:45 - 17:25
15:10 -15:50	Alex Quessep - (Barranquilla) - Arroz Chino para Carmen	Betsy Viviana Sierra (Apoya Gobernación de la Guajira)	Atlántico a la mesa, observatorio de cultura y gastronomía (Weildler de los Reyes y la Corporación Americana)	17:35 - 18:05
16:00 - 16:40	Fernando Vélez (Chef Colombiano en San Francisco California - Recetas Saludables)	Yomaira Herrera (Cocinera de Tradición Barrio Abajo - Barranquilla)		
16:50 - 17:30	Mónica Ríos (Chef Gato Dumas)	Bernardo Mancini - Claudia Posada de Mancini (Legado de Tradición Familiar - Apoya Gases del Caribe)		
17:40 - 18:20	Juan Diego Vanegas (Apoya Gases del Caribe)	Showcooking Colombia a la Mesa a cargo de Charlie Otero (Cartagena)		
18:30 - 19:10	María Emilia Fadul, Ignacio "Nacho" y María Emilia Losada Fadul (Legado de Tradición Familiar - Apoya Gases del Caribe)	Natalia Farah Amin (Lets Dough It - Barranquilla)		
19:15 - 19:20	Conoce Villavo aquí está el llano (Estrategia de Ciudad - Apoya Villavicencio)			
19:30 - 20:10	Juan del Mar Iglesias (Restaurante Juan del Mar - Cartagena)	Susana Cristancho y Rosa Mora (El Corrientazo - Apoya Bogotá)		
20:20 - 20:45	Musical Mompox			
21:00 - 21:45	Presentación Musical (Curazao)			
22:00 - 22:45	Parranda Vallenta (Departamento de la Guajira)			

Lugar

Departamento Invitado

País Invitado

Patrocinador Oficial

Organizan



HORA	TARIMA PRINCIPAL	TARIMA SABOR CARIBE	TARIMA DEL SABER (en alianza con GATO DUMAS)	HORA TARIMA DEL SABER
12:00-12:40	Moisés Ramírez Costilla Guisada Arubiana (Apoya Aruba)	Alejandro Ramírez (Restaurante Rabo de Pez - Cartagena)		
12:50 - 13:30	Rey Guerrero (Restaurante Rey Guerrero - Bogotá)	Diana Muvdi - Fiametta Romano (Legado de Tradición Familiar - Apoya Gases del Caribe)	Katherine Vergara (Chef Gato Dumas Barranquilla) Clase de pastelería y eco cocina (Entrega Certificado)	13:00 - 14:00
13:40 -14:20	Yomaira Herrera (Cocinera de Tradición Barrio Abajo - Barranquilla)	Ají-no-moto La esencia de la delicia	The kitchen brothers (Sergio y Pablo Mejía - Cocineros y creadores de contenido gastronómico)	14:15 - 15:15
14:30 -14:45	Sabores del caribe Presentación de música y danza (Alcaldía de Barranquilla)	Fogones y Fiestas. La cocina viva del Atlántico. Festivales, recetas y rutas gastronómicas. Panelistas: Verónica Cantillo (Secretaria de Cultura y Patrimonio del Atlántico) Adriana Cepeda (Cocinera Tradicional) Manuel Mendoza (Chef) Rodrigo Díaz (Chef) Johnny Meca Ospina (Investigador)	Mónica Ríos (Chef Gato Dumas)	15:30 - 17:00
14:55 - 15:00	Musical Curazao		Viviana Nariño (Profesional en Gastronomía Culinaria- Bogotá) EN PIE: Tres frutas, tres territorios, un bocado.	17:15 - 17:55
15:10 -15:50	Ajiaco Bogotano Elsy Giraldo (Ganadora Ajiaco Sabor Bogotá 2025 - Apoya Bogotá)	Heinrich Hortensia. - Sòpi Banana (Sopa Cremosa de Plátano Maduro) (Apoya Curazao)		
16:00 - 16:40	José Luis Cotes (Mantequilla) - Ahuyama Flor de la Guajira (Apoya Gobernación de la Guajira)	16:00 a 16:40 Presentación Libros: "CONDUMIO: RELATOS DE UN COCINERO" DE Alex Quessep (Ediciones Uninorte)-"SABORES DE RESISTENCIA" de Rey Guerrero (Best Afro-American Food Culture book World Cookbok Awards 2025) - "BOGOTÁ, ENTRE RELATOS Y RECETAS" - del chef Carlos Gaviria A. (Instituto Distrital de Turismo -Bogotá). Modera: Patricia Maestre de Celia, Directora de Sabor Barranquilla		
16:50 - 17:30	Omar Andrés Perea (Chef Niabakery Cartagena) y Nicole Layolle (Fundadora Niabakery Cartagena)	Revista Huellas Edición Gastronómica "El Gran Banquete" - Universidad del Norte - Panel María Eugenia Arrieta, Dyekman Rangel y Diana Polo Moderador: Fabián Buelvas		
17:40 - 17:45	Conoce Villavo aquí está el llano (Estrategia de Ciudad - Apoya Villavicencio)			
17:55 - 18:35	Master Class Paella Trifásica (Carnes Santa Cruz)			
19:00 - 19:20	Ceremonia de Reconocimientos, Show Musical - Cierre			
19:30	Presentación musical (Curazao)			