



**II Congreso internacional de
COCINAS TRADICIONALES**

IV ENCUENTRO NACIONAL de
cocineras y cocineros tradicionales

Noviembre 19 - 20
2025 Tunja
Boyacá Colombia

Países Invitados
Brasil - México - Perú

AGENDA



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



III Congreso internacional de COCINAS TRADICIONALES

IV ENCUENTRO NACIONAL de cocineras y cocineros tradicionales

Noviembre 19 - 20
2025 Tunja
Boyacá Colombia

Países Invitados
Brasil - México - Perú

El Programa Cocinas para la Paz, liderado por el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, hace parte de la Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y cocinas tradicionales de Colombia (2012) y del Plan Nacional de Desarrollo, el cual integra los enfoques de soberanía alimentaria, identidad cultural y desarrollo sostenible en contextos afectados por el conflicto armado y otras emergencias.

La principal apuesta del Programa es fortalecer la cocina tradicional como práctica cultural viva, eje del Derecho Humano a la Alimentación, y se constituye como una herramienta de reconstrucción del tejido social y vehículo de memoria en territorios afectados por el conflicto armado y la desigualdad. Además, aporta en el cumplimiento de la agenda de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) adoptados por las Naciones Unidas. Se trata de una iniciativa que reconoce que alimentarse no es solo un acto biológico, sino una práctica profundamente simbólica, comunitaria y espiritual, ligada a la identidad, la historia y los derechos de las comunidades



donde se entrelazan conocimientos ancestrales con prácticas agroecológicas, redes de solidaridad y liderazgo comunitario. Son escenarios de empoderamiento femenino, en especial, en territorios afectados por la violencia.

Como parte de las estrategias de la Política y el programa Cocinas para la paz, se desarrolla el Congreso Internacional de Cocinas Tradicionales y el Encuentro Nacional de cocineras y cocineros tradicionales de Colombia. En este el 2025, esta edición de Congreso y Encuentro propone de tema central las cocinas como un espacio para la construcción de paz, el cual será abordado a través de seis líneas temáticas que permitirán acentuar reflexiones alrededor del territorio, la identidad y las cocinas tradicionales; el goce de derechos de las personas sabedoras de conocimientos y prácticas de la alimentación; las cocinas como espacios para el cuidado; los derechos culturales y los mecanismos de salvaguardia; la participación e incidencia para el fomento del patrimonio alimentario, y el aporte de las cocinas en un escenario de posconflicto. Asimismo, se buscará construir de manera colectiva los lineamientos para la conformación de red de cocinas tradicionales de Colombia, que permita consolidarse como un espacio de incidencia social, incidencia social y política de las comunidades alrededor de las cocinas tradicionales, y a su vez, impulse las medidas de política que se implementan en a nivel nacional y territorial de manera intersectorial y articulada, para sumar esfuerzos alrededor del Patrimonio Alimentario y Culinario del país.

Creado en 2022, Cocinas para la Paz promueve y reconoce las prácticas y conocimiento de las comunidades alrededor del cultivo, preparación y consumo de sus alimentos tradicionales, fortaleciendo los ecosistemas agroalimentarios y las redes de economía social y solidaria. **El corazón del programa son las cocinas tradicionales: saberes y cuidados transmitidos principalmente por mujeres,**



Objetivo

Desarrollar el II Congreso Internacional de Cocinas Tradicionales y IV Encuentro Nacional de cocineras y cocineros tradicionales de Colombia, para el fortalecimiento y salvaguardia de los conocimientos y prácticas ancestrales y tradicionales del patrimonio alimentario y culinario, los lazos comunitarios, y la participación de la comunidad, en el marco de un escenario de intercambio cultural y empoderamiento social.

Objetivos específicos

- Propiciar un escenario de reflexión alrededor las cocinas para la construcción de paz en los territorios, el fortalecimiento de la identidad, la contribución al goce de derechos de las personas portadoras, el cuidado alimentario y espacios libres de violencia, la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial asociado a la alimentación y las cocinas tradicionales así como el reconocimiento de los derechos culturales, la participación incidente, y el posconflicto.
- Realizar intercambios de experiencias entre actores comunitarios, institucionales y académicos sobre el proceso de salvaguardia de las cocinas tradicionales, y su relación con la construcción de Paz en los territorios.
- Diseñar una hoja de ruta para la conformación de una red de cocinas tradicionales de Colombia que oriente acciones de incidencia social y política de las comunidades alrededor del patrimonio alimentario y culinario en el marco de la implementación de la Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y cocinas tradicionales y demás políticas asociadas al Derecho Humano a la Alimentación

Alcance

Con el desarrollo de este encuentro se propone abordar como tema central las cocinas como un espacio para la construcción de paz. En tal sentido, el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, la Secretaría de Cultura y Patrimonio de Boyacá, la Fundación Mundo Espiral y la FAO aunarán esfuerzos para facilitar diálogos y reflexiones alrededor de seis líneas temáticas relacionadas con el territorio, la identidad y las cocinas tradicionales; el goce de derechos de las personas portadoras de conocimientos y prácticas de la alimentación; las cocinas como espacios para el cuidado; los derechos culturales y los mecanismos de salvaguardia; la participación e incidencia para el fomento del patrimonio alimentario, y el aporte de las cocinas en un escenario de posconflicto.

Asimismo, se buscará construir de manera colectiva un plan de trabajo que oriente la creación de la red de cocinas tradicionales de Colombia que, por un lado, promueva las acciones de incidencia social y política de las comunidades alrededor de las cocinas tradicionales, y a su vez, impulse las medidas de política que se implementan a nivel nacional y territorial de manera intersectorial y articulada, para sumar esfuerzos alrededor del Patrimonio Alimentario y Culinario del país.





A continuación, se presenta la propuesta temática que permitirá orientar los diferentes momentos de encuentro del evento:

Paz y cocinas tradicionales

- a. Territorio, identidad y cocinas tradicionales.
- b. Derechos culturales una herramienta para la salvaguardia de los conocimientos y prácticas asociadas al patrimonio alimentario de las personas portadoras de la tradición (derechos patrimoniales colectivos).
- c. Cocinas como un espacio para el cuidado.
- d. El patrimonio alimentario y culinario eje de participación e incidencia política.
- e. La alimentación y las cocinas tradicionales ejes para el posconflicto y el desarrollo sostenible.

AGENDA 19 NOV

Momento	Descripción de la actividad	Hora	Lugar
Instalación y apertura	<p>1. Acto simbólico de apertura.</p> <p>2. Palabras de bienvenida</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gobernación de Boyacá. • Alcaldía de Tunja. • Saia Vergara Jaime, Viceministra de los Patrimonios, las Memorias y la Gobernanza Cultural. • Agustín Zimmermann, Representante de FAO en Colombia. • Ludy Valencia, Fundación Mundo Espiral. • Lina Marquesa Rodríguez, sabedora de San Onofre, Sucre. 	8:00 a 8:30 a.m.	Escuela Taller de Boyacá
	Muestra cultural.	8:30 a 8:40 a.m.	
Homenaje póstumo a Marcela Criollo	<p>Video de homenaje a Marcela Criollo.</p> <p>Palabras por parte del Ministerio de las Culturas, a cargo Saia Vergara Jaime, Viceministra de los Patrimonios, las Memorias y la Gobernanza Cultural, quien entrega una placa.</p> <p>Invitado: Aníbal Criollo.</p>	8:45 a 9:00 a.m.	Centro Cultural del Banco de la República de Tunja
Inauguración de feria de emprendimiento	Recorrido guiado feria de emprendimientos.	9:00 a 9:30 a.m.	
Cocina en vivo: Envoltorios y su relevancia para las cocinas tradicionales	<p>Muestra de cocina en vivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zoraiga Agámez 'Chori'. Barrancabermeja, Santander. • Noemi Valencia. Timbiquí, Cauca. • Sonia Galvis. Tuta, Boyacá. 	9:30 a 10:15 a.m.	
Conversatorio Paz y cocinas tradicionales: alternativas de resistencia y resiliencia desde las cocinas y los territorios para la construcción de paz	<ul style="list-style-type: none"> • Yazmina Velásquez Victoria, Bojayá, Chocó. • Mariela Nacarid Mantilla Cacua. San Pablo, Bolívar. • Luz Mary Bartolo, cocinera tradicional víctima del conflicto. Riosucio, Caldas. • Giovanni Álvarez Santoyo, director de la Unidad de Investigación y Acusación de la Jurisdicción Especial para la Paz -JEP. <p>Moderador: Agustín Zimmermann, Representante de FAO en Colombia.</p>	10:30 a 11:15 a.m.	

AGENDA 19 NOV

Momento	Descripción de la actividad	Hora	Lugar
Experiencia internacional Brasil	<ul style="list-style-type: none"> Ana Carolina Silva e Souza, coordinadora general del programa Cocinas solidarias de la SESAN / Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. 	11:15 a 11: 30 a.m.	
Conversatorio: Riesgos y oportunidades para la salvaguardia de las cocinas tradicionales como parte de los derechos culturales	<ul style="list-style-type: none"> Xaneri Merino Damian, Cocinera tradicional y artesana Muxe. Oaxaca. México. Ana Carolina Silva e Souza- Coordinadora general del programa Cocinas solidarias de la SESAN / Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome-Brasil. Julia Ninahuaman. Representante Ollas Comunitarias. Perú. Representante Tunja. Representante Red de Sabores y Saberes de Boyacá. <p>Modera: Giovany Arteaga, Fundación Mundo Espiral.</p>	11:30 a 12:30 a.m.	Centro Cultural del Banco de la República de Tunja
Almuerzo	Libre		
Muestra de manifestaciones asociadas a las cocinas tradicionales.	<p>Muestra artesanal de Tunja.</p> <p>La importancia del tejido, la sal y la medicina tradicional Wayúu, Dilena González, sabedora de Manaure, La Guajira.</p>	<p>1:45 a 2:00 p.m.</p> <p>2:00 a 2:15 p.m.</p>	Escuela Taller de Boyacá
Experiencia internacional de México	<ul style="list-style-type: none"> Xaneri Merino Damián-Cocinera y artesana de Oaxaca, México. 	2:15 a 2:45 p.m.	
Experiencia internacional de Perú	<ul style="list-style-type: none"> Julia Ninahuaman, presidenta de la Red de ollas comunes de Pachacamac (REDOPA). Perú. 	3:00 a 3:30 p.m.	Centro Cultural del Banco de la República de Tunja

AGENDA 19 NOV

Momento	Descripción de la actividad	Hora	Lugar
Conversatorio: Territorio, identidad y cocinas tradicionales	<ul style="list-style-type: none"> Edwin Rodríguez, Chef colombiano, estrella Michelin. Colombia, España. Magri Lorena Ángel, sabedora de la cocina tradicional de San Martín de Amacayacu, Amazonas. Librada Carabalí, sabedora cocinera tradicional Guapi, Cauca. Andrés Ospina, Docente Maestría en Patrimonio, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Boyacá. Premio Nacional de Cocina 2025. (Sogamoso Primer Lugar). <p>Modera: Ruth Florez, Coordinadora Patrimonio Cultural Inmaterial, Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes.</p>	3:30 a 4:30 p.m.	Centro Cultural del Banco de la República de Tunja
Cocina en vivo Caribe. Dibulla	Explicación y relato de la sabedora Adelis Mejía Pimienta.	4:30 a 5:00 p.m.	
Muestra manifestación cultural	<p>Muestra cultural</p> <ul style="list-style-type: none"> Coplas Darío Suárez, municipio de Tuta Nia Fraile, Niña de procesos culturales municipio de Tunja. 	5:00 a 5:15 p.m.	Escuela Taller de Boyacá

AGENDA 20 NOV

Momento	Descripción de la actividad	Hora	Lugar
Muestra de cocina en vivo Sin tradición no hay vanguardia	Edwin Rodríguez, chef colombiano radicado en España, estrella michelin y propietario del restaurante Quimbaya en Madrid, España.	10:00 a 10:30 a.m.	Escuela Taller de Boyacá
Muestra de cocina en Vivo Pacífico.	Maira Alexandra Ortiz, cocinera tradicional. Tumaco, Nariño.	10:30 a 10:45 a.m.	
Conversatorio Adaptación cultural y territorial de las GABAS	<p>Presentación de la Guías alimentarias con enfoque cultural y territorial</p> <p>Experiencia del territorio en la construcción de la GABA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Invitado del ICBF (territorialidades alimentarias) • Representante del sector Salud • Representante de la UApA • Representante de GABA por región: <ul style="list-style-type: none"> * Rocío Perdomo. Leticia, Amazonas. Conexión virtual. * Braulio Sjogreen Brown. Providencia. Archipiélago. * Mariela Nacarid Matilla Cacua. San Pablo, Bolívar. * Álvaro Hernández. San Antonio de Palmito, Sucre. 	10:45 a 11:45 a.m.	Centro Cultural del Banco de la República de Tunja
Almuerzo	Libre		
Conversatorio: Cocinas tradicionales como espacios de participación de exigibilidad e incidencia social y política del derecho humano a la alimentación adecuada	<ul style="list-style-type: none"> • Adriana Cepeda Red de Matronxs. Galapa, Atlántico. • Maira Alexandra Ortiz. Tumaco, Cauca. <ul style="list-style-type: none"> • Martha Jaramillo, Restaurante Ringlete, representante Red Slow Food. Cali, Valle del Cauca. <ul style="list-style-type: none"> • Juan Carlos Morales, director ejecutivo FIAN Colombia. <ul style="list-style-type: none"> • Diana Buzón, gestora cultural. San Antonio de Palmito, Sucre. <p>Moderado por Michela Espinosa. Especialista Senior Área de Alimentación y Lucha contra la Malnutrición. Representación de la FAO en Colombia.</p>	1:30 a 2:15 p.m.	Escuela Taller de Boyacá

AGENDA 20 NOV

Momento	Descripción de la actividad	Hora	Lugar
Conversatorio (modalidad híbrida) Reflexiones sobre el papel de las niñas y los niños para la salvaguardia de las cocinas tradicionales	<p>Invitados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niñas, niños y jóvenes participantes del Programa Cocinas para la Paz de FAO Colombia. • Niñas, niños y jóvenes participantes del Programa Cocinas para la Paz de Fundación Mundo Espiral. Timbiquí, Cauca. • Pan Rebelde. 	2:30 a 3:15 p.m.	Centro Cultural del Banco de la República de Tunja
Presentación Programa Cocinas para la Paz	Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes.	3:15 a 3:30 p.m.	
Conversatorio: Desafíos salvaguardia del Patrimonio Alimentario y Culinario y del Programa Cocinas para la Paz	<ul style="list-style-type: none"> • Loira Cristina Cuesta Mosquera, Medio San Juan, Experiencia del Pacífico • Juan Pablo Pérez, secretario de Cultura, Turismo y Patrimonio de Tunja. • Representante del sector Ambiente o Turismo nacional (por definir) • Sandra Becerra, secretaria de Cultura y Patrimonio de Boyacá. • Experiencias de Cocinas para la Paz: <ul style="list-style-type: none"> * Cleotilde Henry de San Andrés. * Juliana Toca, vigía del patrimonio de Tuta, Boyacá. * Pedro Pablo Bejarano López, representante de las escuelas institucionales de Ramiriquí. <p>Modera: Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes</p>	3:45 a 4:30 p.m.	Escuela Taller de Boyacá
El viche: narraciones de resistencias	Presentación Viche como lucha y representación cultural.	4:30 a 4:45 p.m.	
Muestra de cocina en vivo de Tunja	Presentación cocinera tradicional de Tunja.	4:45 a 5:15 p.m.	
Muestra manifestación cultural	Muestra cultural Alcaldía de Tunja. Muestra cultural de Boyacá.	5:00 a 5:30 p.m	



II Congreso internacional de
COCINAS TRADICIONALES
IV **ENCUENTRO NACIONAL** de
cocineras y cocineros tradicionales



Brasil



México



Perú

Países Invitados



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

