



DEL **24** AL **28** DE OCTUBRE

V SEMANA DE LA **FACULTAD** DE ADMINISTRACIÓN



**V SEMANA DE LA FACULTAD
DE ADMINISTRACIÓN**



**V SIMPOSIO
INTERNACIONAL**

PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL:

**CONSUMIDORES
Y MERCADOS
EMERGENTES**

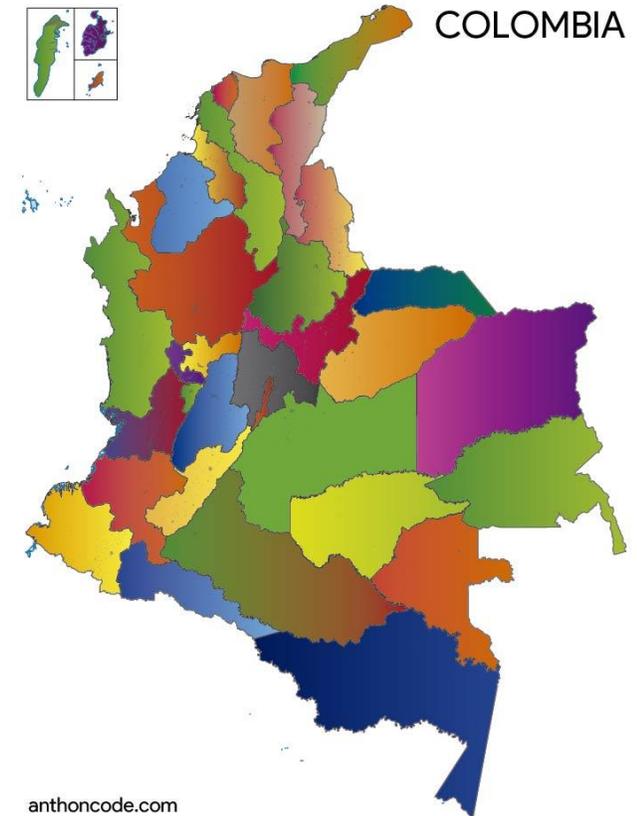


LAS COCINAS COLOMBIANAS DESDE LA TRADICIÓN A LA INNOVACIÓN

POR QUE LAS COCINAS COLOMBIANAS



7 países
gastronómicos en
un mismo país
DIVERSIDAD 



COLOMBIA PAIS DE REGIONES:

- 1 Caribe
- 2 Pacifico
- 3 Santanderes
- 4 Tolima grande
- 5 Cundiboyacá
- 6 Antioquia y viejo caldas
- 7 Llanos orientales, Orinoquía y Amazonía.



EL MESTIZAJE GASTRONÓMICO DE COLOMBIA:

Somos un país compuesto de

4 etnias:

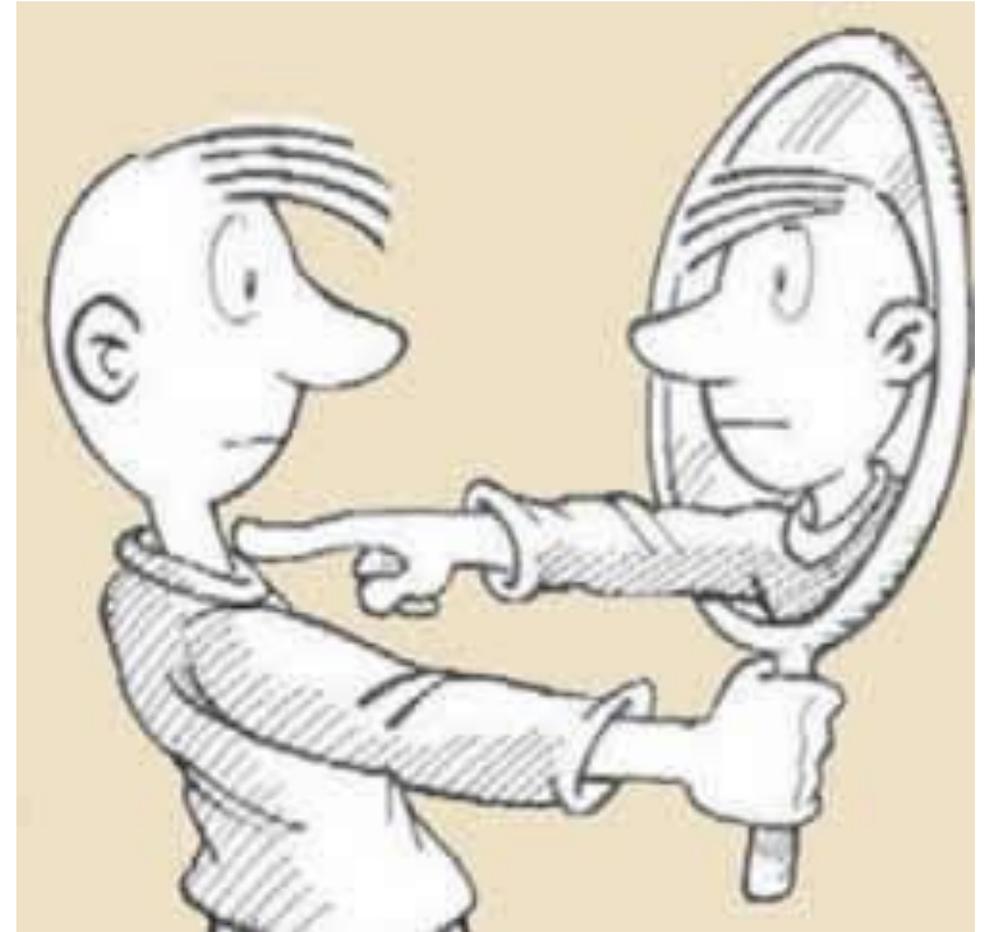
- ➔ Afros
- ➔ Indígenas
- ➔ Españoles
- ➔ Árabes



RECUPEREMOS
NUESTRA

AUTOESTIMA

GASTRONÓMICA



NO HAY
INNOVACIÓN
SIN
TRADICIÓN.



COMPOSICIONES O CREACIONES CULINARIAS:



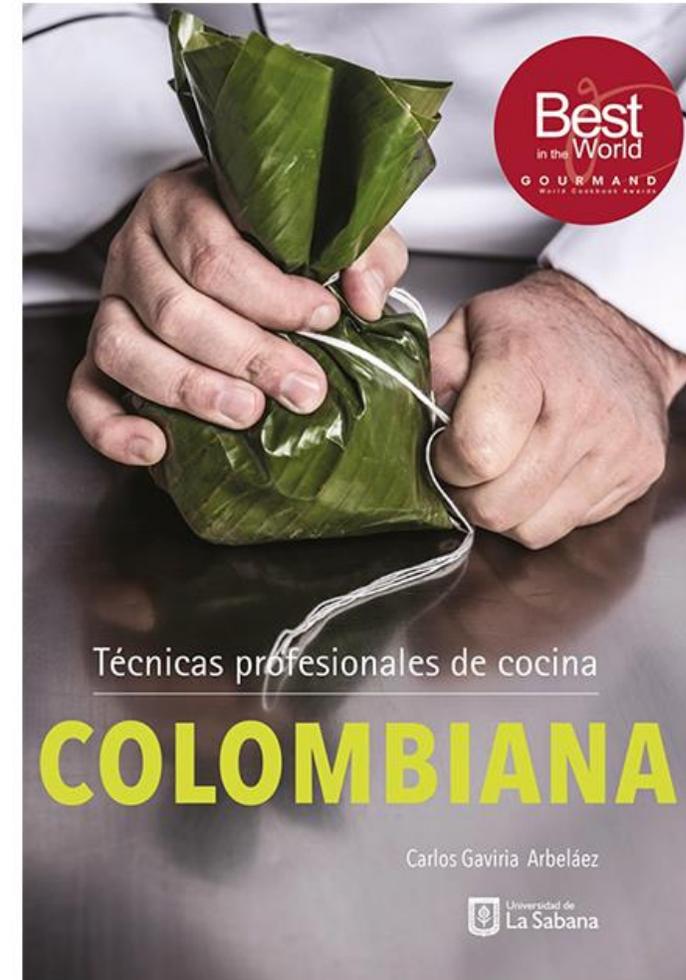
CULTURA + TÉCNICA

COCINAR CON IDENTIDAD

COCINAR CON
BIBLIOGRAFIA



RECONOCERNOS A TRAVÉS I
LAS **TÉCNICAS**
NO DE LAS
RECETAS



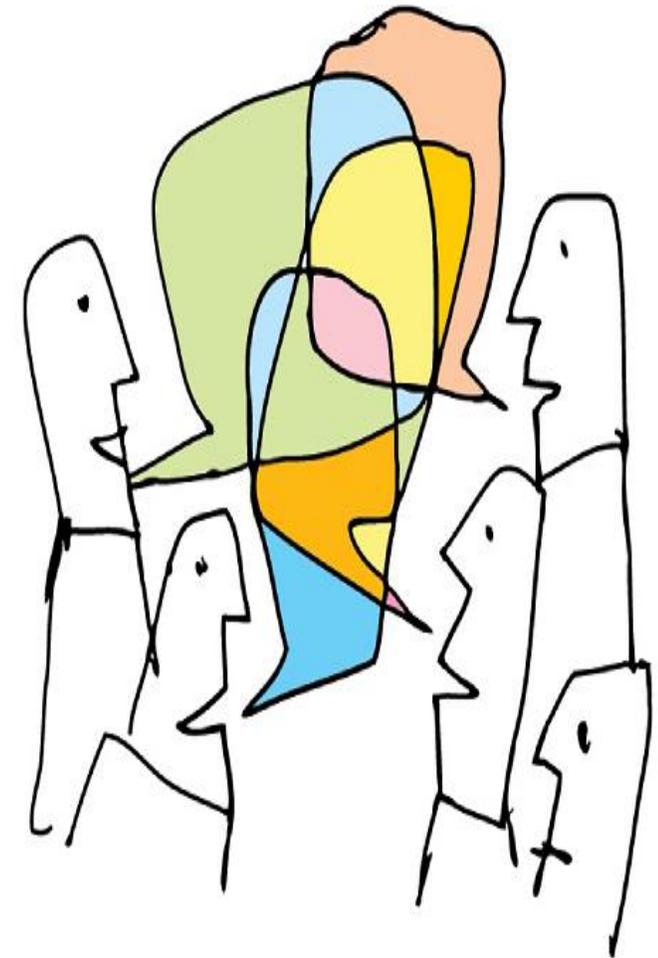
NO RENUNCIAR

A NUESTRO

LENGUAJE

GASTRONÓMICO

COLOMBIANO



HAMBRE



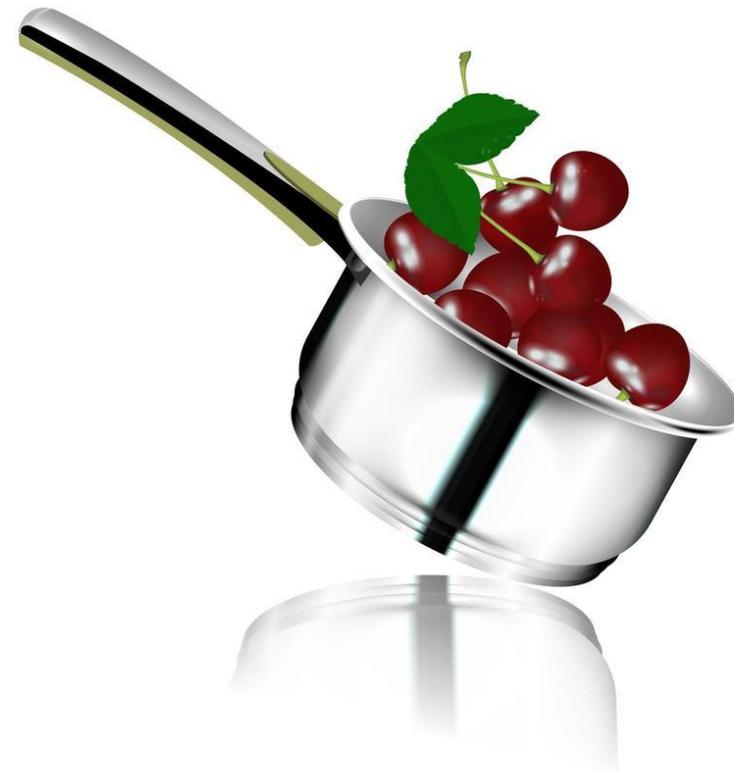
EXPERIENCIA

EXPERIENCIA
!!!



ELEMENTOS DE COMPOSICIÓN CULINARIA

EL DISEÑO DE UN PLATO



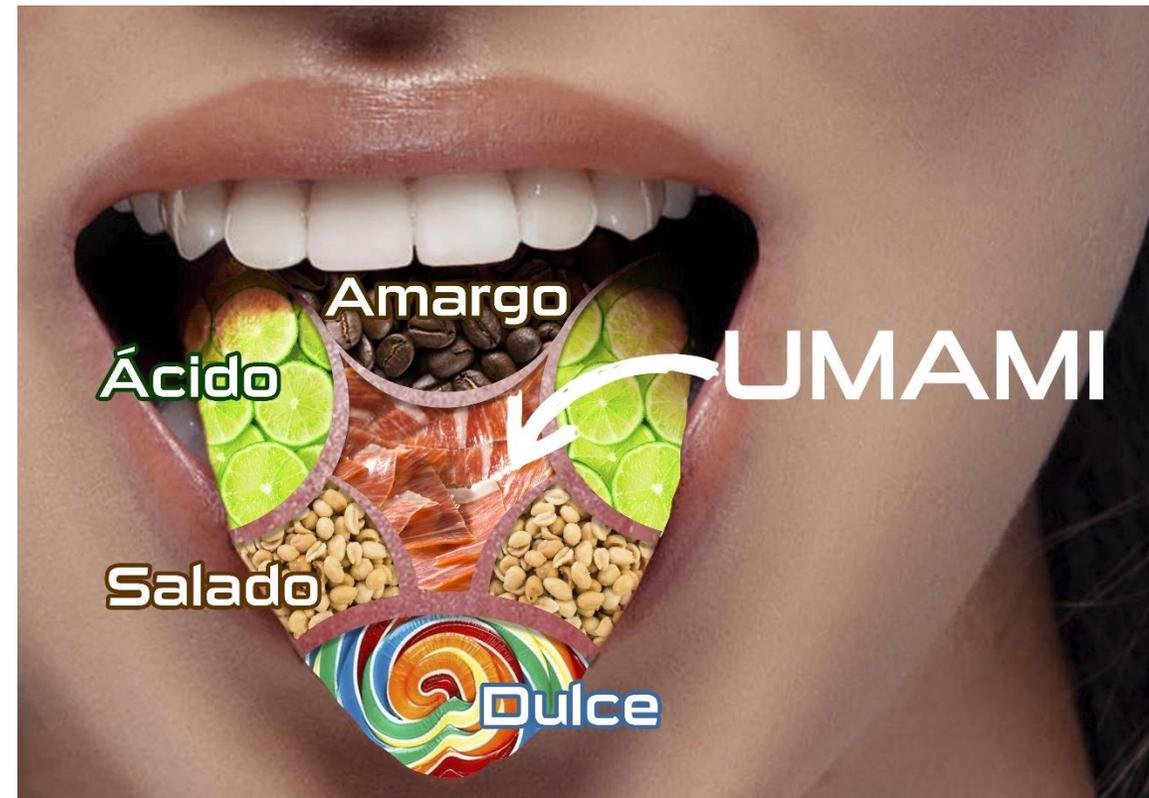
EL DISEÑO DE UN PLATO

TEXTURA



EL DISEÑO DE UN PLATO

SABOR



EL DISEÑO DE UN PLATO

COLOR



EL DISEÑO DE UN PLATO

TEMPERATURA



EL DISEÑO DE UN PLATO

VAJILLA



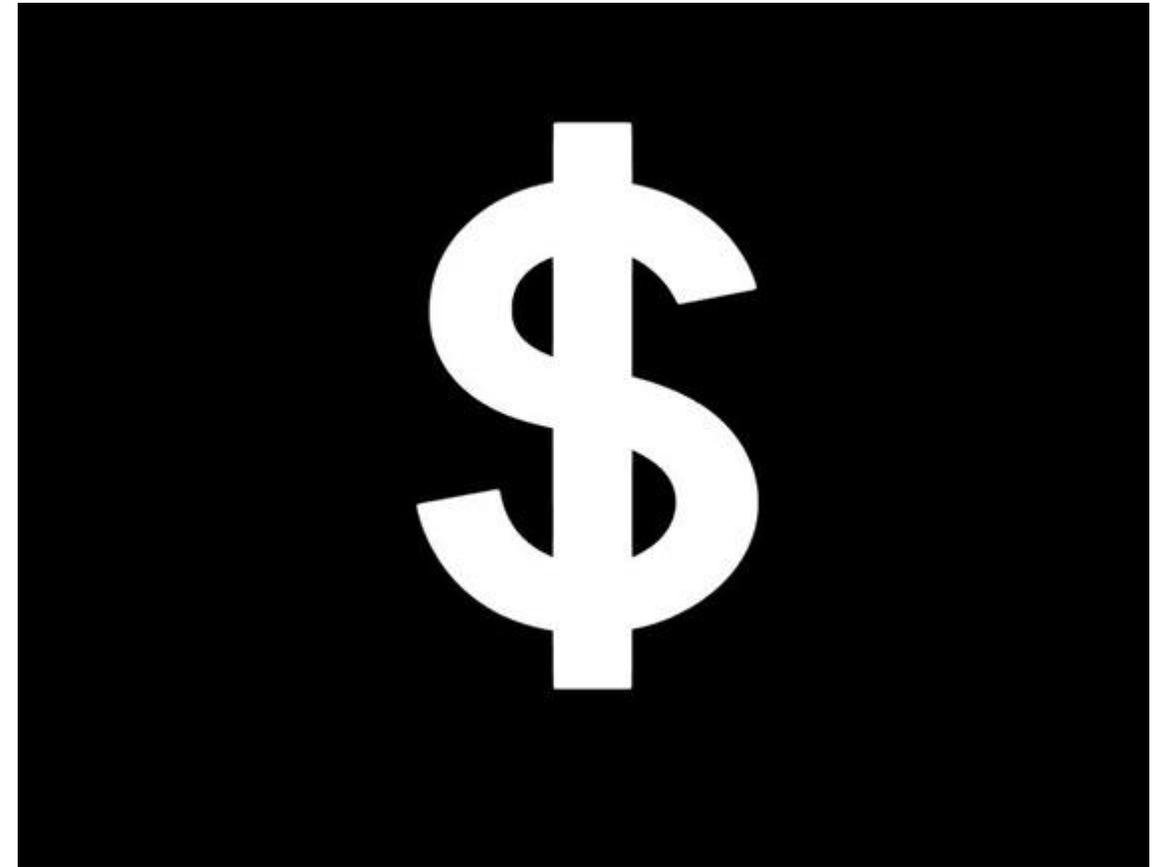
EL DISEÑO DE UN PLATO

HILO CONDUCTOR



EL DISEÑO DE UN PLATO

SOSTENIBILIDAD



AHÍ LES DEJO LA TAREA...

GRACIAS!!

 @chefcarlosgaviria

