

SEPTIEMBRE
22 AL 24 DE 2022
BOGOTÁ D.C. - COLOMBIA

AREANDINA
Fundación Universitaria del Área Andina

1 FESTIVAL INTERNACIONAL DE GASTROPERFORMANCE Y FOOD DESIGNERS



**GASTRO
THINK TANK**
+ ART + FOOD + TECH

Facultad de Diseño, Comunicación y Bellas Artes



El 1º Festival Internacional de Gastroperformance y Food Designers es un espacio que busca generar diálogos inter transdisciplinarios en torno al alimento como construcción colectiva de conocimiento mediante la exploración artística y de diseño.

Para este fin, el proyecto “Lenguajes Gastronómicos” liderado por el programa de Gastronomía y Culinaria, en articulación con sus participantes investigadores y aliados de la Facultad de Diseño, Comunicación y Bellas Artes de la Fundación Universitaria del Área Andina.

Generan un escenario internacional donde confluye el arte - alimento desde nuevas perspectivas epistemológicas, creativas y prácticas, el cual, brindará apoyo y reconocimiento a artistas emergentes y consolidados para la visibilización de su trabajo en materia de Gastroperformance, Food Art y Food Design, permitiendo vislumbrar a toda la industria gastronómica las “excrituras” y lecturas del arte como alternativa que propenden por la resignificación del arte culinario.

ANTECEDENTES

Foro Iberoamericano de Desarrollo y Panoramas Gastronómicos - FIDPG 2021 - 2022

Estrategia pedagógica en Investigación - Creación para la apropiación social del conocimiento en torno a las relaciones que resultan de la interacción humana con el alimento, el territorio y la cultura, a partir de una perspectiva crítica de la Gastronomía y la Culinaria como arte, ciencia y producto social.

35 ponentes

de primer nivel que analizaron las interacciones narrativas arte - alimento desde dos perspectivas: Diseño y Cultura y Estética Plástica.

3160 asistentes

entre profesionales del sector, directivos de empresas del sector, gestores culturales y sociales, artistas, entre otros.

26 países participantes

Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador, El Salvador, Estados Unidos, España, Guatemala, México, Paraguay, Perú, República Dominicana, Rusia, Uruguay, Venezuela, Reino Unido, Brasil, , Cuba, Italia, Honduras, Haití, Costa Rica, Panamá, India y Francia.





Gastroperformance “Lo Come – Lo Cura”

La puesta en escena de una propuesta experimental para una nueva forma de expresión dentro del campo artístico, que lleva en consideración la materialidad de la comida y sus significados simbólicos a partir de una experiencia sensible. Este evento se realizó el 6 de septiembre de 2021 en la Galería Elvira Moreno y tuvo como invitada a Simone Mattar, artista brasilera creadora del concepto “Gastroperformance” y “Food Designer”, miembro del colectivo internacional “Food of war”.

“Lo come – Lo cura”, se asocia como iniciativa artística al proyecto “Los lenguajes gastronómicos a partir de la gráfica popular en las plazas de mercado de Bogotá. Casos de estudio: La Concordia, La Perseverancia y Las Cruces”, coordinado por el programa de Gastronomía y Culinaria de la Facultad de Diseño, Comunicación y Bellas Artes de la Fundación Universitaria del Área Andina. Entre el público al evento se cuentan: artistas, investigadores, académicos, empresarios, medios de comunicación, universitarios, entre otros.

OBJETIVOS

Objetivo general

Exponer la relación arte, gastronomía y diseño a partir de procesos creativos donde converge arte - alimento como elemento para la construcción de nuevos lenguajes gastronómicos.

Objetivos específicos

Definir contextos propios de la relación arte - alimento a partir de escena estética que definen las “excrituras” vinculantes entre el ser humano y la gastronomía.

Desarrollar sinergias colaborativas para la promoción del Gastroperformance, Food Art y Food Design como manifiesto estético de las artes culinarias.

Visibilizar el trabajo de artistas emergentes y consolidados en los campos del Gastroperformance, Food Art, Food Design y asociados.





PÚBLICO OBJETIVO



Público objetivo:

Programas académicos y escuelas de gastronomía y “Food Design” nacionales e internacionales.

Asociaciones, instituciones (públicas y privadas) y redes de investigación en gastronomía y “Food Design”.

Galerías, museos y otros espacios culturales nacionales e internacionales.

Empresas del sector turístico, hotelero y gastronómico nacionales e internacionales (Hoteles, Aerolíneas, Restaurantes).

Medios de comunicación (radio, prensa, televisión, medios online, etc.).

Expertos o personajes de la gastronomía destacados en la línea del “Food Design”.

Empresas macro a nivel Colombia que puedan servir de patrocinadores, por ejemplo, entidades financieras, cervecerías, etc.

Festivales y eventos importantes en gastronomía y “Food Design”.

Asociaciones, agremiaciones o redes de artistas en general.

PROGRAMACIÓN

1º Festival Internacional de Gasto Performance y Food Designers Septiembre 22 al 24 de 2022

Jueves Septiembre 22	Viernes Septiembre 23	Sábado Septiembre 24
Agenda Académica Muestra comercial Exposiciones Cenas Clandestinas	Boot Camp Muestra comercial Exposiciones Cenas Clandestinas	Brunch Exposiciones Cierre

Academia - Entrenamiento - Industria - Arte - Experiencias

Convocatoria abierta
(Boot Camp & Exposiciones):



Fecha del evento
(abierto al público):





AGENDA ACADÉMICA

AGENDA ACADÉMICA:

(15) Invitados Internacionales.

(10) países participantes: India, Reino Unido, EEUU, Italia, Francia, Uruguay, México, Brasil, España y Colombia.

1 Conversatorio – 3 Paneles – 1 Conferencia – 1 Presentación de libro.

Formato: híbrido (virtual y presencial).

Temática: Gastronomía Sostenible y Economías Circulares.

Lugar: Auditorio Pablo Oliveros, Areandina. Casa Museo Quinta de Bolívar y Cámara de comercio Bogotá, Sede Chapinero.



BOOT CAMP



BOOTCAMP:

(11) Invitados (6 nacionales – 5 internacionales).

(7) Máster Class – (6) Workshop.

Temática: Cocina Vegetal.

Formato: híbrido (virtual y presencial).

Lugar: Cámara de Comercio de Bogotá, Sede Chapinero. Auditorio Plaza de La Concordia y Casa Museo Quinta de Bolívar.

Convocatoria abierta:

31 de marzo al 10 de junio de 2022.

Fecha del evento: 22 y 23 de septiembre de 2022.

¿Quiénes pueden participar?

Artistas plásticos, visuales, estudiantes de arte, gastronomía y diseño, colectivos artísticos, entre otros creadores afines nacionales e internacionales.

¿Qué vas a encontrar en el BOOTCAMP?

Vivirás una experiencia inmersiva que explora el arte – alimento a partir de la “Cocina Vegetal” donde los participantes podrán asumir roles en diferentes oficios del arte, la gastronomía y el diseño.

Publicación de seleccionados:

La lista de seleccionados será publicada en la página web www.lenguajesgastronomicos.com el 30 de junio de 2022.

EXPOSICIONES

EXPOSICIONES:

El “Gastro Think Tank” cuenta con dos espacios dedicados al arte-alimento donde confluyen manifestaciones artísticas diversas en torno a videodanza, gastroperformance, fotografía, escultura y cerámica: “Exposición Permanente” y “Experiencias Performáticas”.

Asimismo, es de anotar que el “Gastro Think Tank” albergará la presentación por primera vez en Colombia del “Sans Souci Fest” con una selección de trabajos internacionales del 2004 al 2021.

Formato: presencial. Lugar: Museo de Trajes y Casa Museo Quinta de Bolívar.

Convocatoria abierta:

31 de marzo al 10 de junio de 2022.

Fecha del evento: 23 de septiembre de 2022.

Publicación de seleccionados:

La lista de seleccionados será publicada en la página web www.lenguajsgastronomicos.com el 30 de junio de 2022.

Modalidades de participación:

Expositores y curadores.



EXPOSITORES

Dirigido a: artistas plásticos, visuales, estudiantes de arte, gastronomía y diseño, colectivos artísticos, bailarines, coreógrafos, grupos o compañías de danza, entre otros creadores afines nacionales e internacionales que deseen fortalecer la creación, gestión y circulación de sus producciones en “Gastroperformance”, “Food Art” y “Food Design”.

Los ganadores serán seleccionados por un jurado de expertos, y la lista de nombres será publicada en la página web www.lenguajesgastronomicos.com; en este sitio se encontrarán pertinentemente anuncios y novedades sobre el proceso de convocatoria.

Inscripción y registro de expositores: todas las propuestas deberán enviarse junto con la siguiente información:

Ficha técnica (Nombre del autor; Título de la obra o producto; Reseña de menos de 500 palabras; Año de creación; Descripción (dimensiones, duración, requerimientos técnicos, etc.); Técnica; y Subcategoría (*Teatralidades; *Sonoridades; *Performatividades; *Visualidades; *Danza); enlace de la obra.

CURADORES

Inscripción y registro de curadores: los pares que emitirán los conceptos de curaduría para las obras serán seleccionados de acuerdo con su experiencia en producción creativa, artística y de diseño, además de gestión cultural y formación académica.

La lista de nombres será publicada en la página web www.lenguajesgastronomicos.com; en este sitio se encontrarán pertinentemente anuncios y novedades sobre el proceso de convocatoria.

Muestra comercial: (10) stand de aliados o patrocinadores. Formato: presencial. Lugar: Auditorio auxiliar. Crear formulario de inscripción.

Cenas Clandestinas y Brunch: (2) Cenas – (1) Brunch. Espacio de socialización para la industria. Formato: presencial. Lugar: restaurantes patrocinadores. Crear formulario de inscripción.

Convocatoria abierta para expositores y curadores:
31 de marzo al 10 de junio de 2022.
Fecha del evento: 23 de septiembre de 2022.



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS



EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

(2) Cenas - (1) Brunch. Espacio de socialización para la industria.

Formato: presencial.

Lugar: Origen Bistro, El Máster Taquería y La Juguetería.



MUESTRA COMERCIAL

MUESTRA COMERCIAL:

Trece (13) stands de aliados o patrocinadores.
Formato: presencial.
Lugar: Cámara de Comercio de Bogotá Sede Chapinero.



PATROCINADORES

¿Por qué patrocinar?

Formar parte como patrocinador del “GASTRO THINK TANK” 1º FESTIVAL INTERNACIONAL DE GASTROPERFORMANCE Y FOOD DESIGNERS, permite desarrollar una programación cultural amplia y única junto a algunas de las instituciones y empresas más importantes del circuito gastrocultural a nivel nacional e internacional, haciendo posible un programa asequible que fomente la creatividad y talento de los participantes y facilite el disfrute de la mejor oferta arte-alimento por parte de la ciudadanía que sin el apoyo privado no sería posible.

RSC (Responsabilidad Social Corporativa): permite a las empresas mostrar a la sociedad su compromiso social y cultural y potenciar los valores por los que se rigen involucrándose en el entorno social en el que desarrollan su trabajo, las hace cercanas, las humaniza y les aporta valores éticos y morales.

Visibilidad de marca: genera notoriedad y reconocimiento, mejorando e impulsando el posicionamiento de marca entre su público y competidores, así como la percepción y compromiso del consumidor, ya que percibe los valores e ideales de la marca y puede identificarla fácilmente.

Publicidad, marketing y comunicación: alcanza una amplia exposición en medios de comunicación, generando visibilidad y publicidad positiva al ser un evento de carácter social y cultural.

Empatía con el público: incentiva el “engagement”, incrementa la confianza y el sentimiento de pertenencia de marca por parte del consumidor, hace que se identifique con ella y su preferencia y lealtad perdure.



Tipos de patrocinio

Patrocinio exclusivo
Conferencia inaugural
Patrocinio de una mesa de ponencia
Patrocinio de máster class y workshop
Espacio para stand
Productos o publicidad del patrocinador
Patrocinio de cena clandestina o brunch
Patrocinio Expositores
Patrocinio Lugar de Exposición
Patrocinio almuerzos equipo de trabajo
Patrocinio Coffee Break

Beneficios para patrocinadores exclusivos

Unir tu marca al Gastro Think Tank.

Logo destacado en nuestra web, invitación digital del evento, notas de prensa, programa del evento y pantalla de presentación del evento.

Presencia en ruedas de prensa y presentación en la ceremonia de inauguración y clausura.

Mención en redes sociales en cada publicación, en notas de prensa enviada a medios y en los agradecimientos previos a cada actividad o evento.

Fondo escenario, espacio que se puede aprovechar para poner soporte estático.

Derecho a stand en la muestra comercial.

Proyección de video promocional de la marca antes de las actividades.

Acceso a todas las actividades y contacto directo con los artistas.

Tu material publicitario o en los diferentes espacios del evento.

Beneficios para patrocinadores de actividades

Unir tu marca al Gastro Think Tank.

Logo destacado en nuestra web, invitación digital del evento, notas de prensa, programa del evento y pantalla de presentación del evento.

Mención en redes sociales en cada publicación, en notas de prensa enviada a medios y en los agradecimientos previos a cada actividad o evento.

Derecho a stand en la muestra comercial.

Proyección de video promocional de la marca antes de las actividades.

Acceso a todas las actividades y contacto directo con los artistas.

Tu material publicitario o en los diferentes espacios del evento.

Acciones de comunicación

Para garantizar el éxito del “GASTRO THINK TANK” se realizarán una serie de acciones que permitan la efectiva difusión del evento:

Envíos del programa en PDF por correo electrónico.
Banners y envíos a bases de datos de medios sectoriales.
Distribución del programa en diferentes eventos del sector.
Reclamo en la “home” de la web www.lenguajesgastronomicos.com.
Notas de prensa, entrevistas y reportajes previos al evento.
Promoción en portales especializados.

Confirmación de patrocinios





Consulta e información general del evento

VIVIANA NARIÑO BERNAL

Directora Programa Profesional de Gastronomía y Culinaria
Facultad de Diseño, Comunicación y Bellas Artes AREANDINA
Correo: fnarino@areandina.edu.co

VERÓNICA MARTÍNEZ GUZMÁN

Líder Gestora Nacional de Investigación
Facultad de Diseño, Comunicación y Bellas Artes AREANDINA
Correo: vmartinez40@areandina.edu.co

LUIS ANTONIO MARÍN MONCADA

Docente Investigador Programa Profesional de Gastronomía y
Culinaria
Facultad de Diseño, Comunicación y Bellas Artes AREANDINA
Correo: lmarin50@areandina.edu.co

GASTRO THINK TANK

+ ART + FOOD + TECH



INSTITUTO DISTRITAL DE
TURISMO



**COLOMBIA
A LA MESA**



RED
DE EVENTOS
GASTRONÓMICOS
DE COLOMBIA

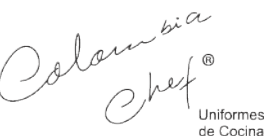
**MUCHO.
MUCHO.
MUCHO.**



centro.



el artesano
INNOVACIÓN SALUDABLE



TEXAS STATE
THEATRE AND DANCE



**ESCUELA UNIVERSITARIA
DE HOTELERÍA Y TURISMO**
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR

CASA MUSEO
QUINTA DE BOLÍVAR



Universidad de
América
Código SNIES 1715

LENGUAJES
GASTRONÓMICOS



Facultad de Diseño, Comunicación y Bellas Artes

AREANDINA
Fundación Universitaria del Área Andina