

12:00-13:00

Masterclass: **Cocina Vegetal.**
Invitados: **Chata Sabina, Roman Correa, Andrea Ortíz.** Modalidad: **Presencial.**

13:00-14:00 Almuerzo

14:00-15:30

Sans Souci Fest Vol 2.
Expandiendo el término de la videodanza. Selección de Trabajos Internacionales del 2004 - 2021. Modalidad: **Presencial.**

16:00-17:00

Parallax. Artista: **Simone Mattar.** Modalidad: **Presencial.**

ESCENARIO 5. AUDITORIO PLAZA DE LA CONCORDIA

9:00-10:00

Masterclass: **Breve historia de la videodanza como género híbrido.** Invitada: **Ana Baer.** Modalidad: **Presencial.**

10:00-11:00

Workshop: **Hacia una metodología de colaboración artística.** Invitada: **Ana Baer.** Modalidad: **Presencial.**

11:00-12:00

Masterclass: **Cuerpos de maíz, maguey y agua: performance y ecología latinoamericana.** Invitada: **Ana Martínez.** Modalidad: **Presencial.**

12:00-13:00

Workshop: **Escritura académica para artistas y diseñadores.** Invitada: **Ana Martínez.** Modalidad: **Presencial.**

ESCENARIO 8. LA JUGUETERIA LA MACARENA.

Experiencias Gastronómicas. **Cocina Colombiana en Armonía con los Vinos del Mundo.** Modalidad: **Presencial.**

VALOR: 80K. RESERVAS: 3226440691.

SÁBADO 24 DE SEPTIEMBRE

ESCENARIO 7. EL MÁSTER TAQUERÍA

Experiencias Gastronómicas. **Anatomía de una tortilla.** Modalidad: **Presencial.** VALOR: 55K. RESERVAS: 311 2781703.

GASTRO THINK TANK

+ ART + FOOD + TECH



Facultad de Diseño, Comunicación y Bellas Artes

AREANDINA
Fundación Universitaria del Área Andina

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

DESCRIPCIÓN

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

JUEVES 22 DE SEPTIEMBRE

ESCENARIO 1. AREANDINA

9:00-10:00

Conversatorio: **FDN Safari Session - Food Forests: Multi-layered Productivity.**

Invitado: **Jashan Sippy.**

Modalidad: **Presencial con transmisión en Zoom.**

10:00-11:00

Panel: **Screendances for a diverse world: social justice, equality, and representation in the Sans Souci Festival of dance cinema.**

Invitadas: **Michelle Bernier, Rosely Conz, Julia Ziviani, Ana Baer, Ana Martínez.**

Modalidad: **Presencial con transmisión en Zoom.**

11:00-12:00

Conferencia: **La educación transdisciplinaria para la innovación responsable en la industria de alimentos.**

Invitada: **Nataly Restrepo.**

Modalidad: **Presencial con transmisión en Zoom.**

12:00-13:00

Presentación de libro **Performance in the Zócalo.**

Invitada: **Ana Martínez.**

Modalidad: **Presencial con transmisión en Zoom.**

13:00-14:00 Almuerzo

ESCENARIO 2. CCB SEDE CHAPINERO

9:00-10:00

Masterclass: **Gastronomía sostenible y circular en restaurante Estrella Michelin.**

Invitada: **Irene Flores.**

Modalidad: **Presencial con transmisión en Zoom.**

Masterclass: **La ocasión de uso.**

Invitado: **Alejandro Otálora.**

Modalidad: **Presencial.**

10:00-11:00

Workshop: **La ocasión de uso.** Invitado: **Alejandro Otálora.** Modalidad: **Presencial.**

11:00-12:00

12:00-13:00

Workshop: **Improvisación de contacto como acción colectiva.** Invitadas: **Alejandra Olvera y Claudia Frago.** Modalidad: **Presencial.**

13:00-14:00 Almuerzo

9:00-13:00

14:00-17:00

Muestra Comercial. Modalidad presencial.

ESCENARIO 3. CASA MUSEO QUINTA DE BOLIVAR

9:00-13:00

14:00-17:00

Exposición Permanente. Modalidad: Presencial.

***Revuelto. Artistas: Colectivo Lenguajes Gastronómicos.**

***Con Pecado Concebida. Artista: Natalia Giraldo.**

***Identidad. Artista: Alejandro Osses.**

***ANFIBIAS- Entre tierra y agua. Artistas: María Cano, Isabella Bolaños, Andrea Pera.**

13:00-14:00 Almuerzo

ESCENARIO 4. MUSEO DE TRAJES

14:00-15:30

Sans Souci Fest Vol 1.

Expandiendo el término de la videodanza.

Selección de Trabajos Internacionales del 2004 - 2021. Modalidad: **Presencial.**

16:00-17:00

Obsoleta. Artistas: Colectivo Lenguajes Gastronómicos. Modalidad: **Presencial.**

ESCENARIO 6. ORIGEN BISTRO

19:00-21:00

Experiencias Gastronómica.

Travesía Alto Andina.

Modalidad: **Presencial.**

VALOR: 75K. RESERVAS: 3105481872.

VIERNES 23 DE SEPTIEMBRE

ESCENARIO 2. CCB SEDE CHAPINERO

9:00-10:00

Workshop: **Sneak peek into Food Design Thinking: The Complete Methodology.**

Invitada: **Francesca Zampollo.**

Modalidad: **Presencial con transmisión en Zoom.**

10:00-11:00

Masterclass: **Food Design Entrepreneurship: Designing the Food Brands of Tomorrow.**

Invitado: **Juan Rubiano.** Modalidad: **Presencial.**

11:00-12:00

Panel: **Perspectivas de Food Design.**

Invitadas: **Soledad Corbo, Agustina Vitola, Maud de Rohan, Ana Gutman.**

Modalidad: **Presencial con transmisión en Zoom.**

12:00-13:00

Panel: **Corporalidad, Creación y Afectos.**

Invitadas: **Rocío Luna, Adriana Rovira, Claudia Frago, Alejandra Olvera.**

Modalidad: **Presencial con transmisión en Zoom.**

13:00-14:00 Almuerzo.

9:00-13:00

14:00-17:00

Muestra Comercial. Modalidad presencial.

ESCENARIO 3. CASA MUSEO QUINTA DE BOLIVAR

9:00-10:00

Masterclass: **Universo Gastroperformance.**

Invitada: **Simone Mattar.** Modalidad: **Presencial.**

10:00-11:00

Workshop: **¿Cómo hacer un Gastroperformance?.**

Invitada: **Simone Mattar.** Modalidad: **Presencial.**

11:00-12:00

Workshop: **Food Service Design: diseñando experiencias gastronómicas centradas en las personas.**

Invitada: **Nataly Restrepo.** Modalidad: **Presencial.**