



X CUMBRE DE GASTRONOMIA & SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LAS AMERICAS

LUNES 10 DE AGOSTO / SECTOR A



MIGUEL PLADA MARITAN



URUGUAY

Presidente de la Comunidad Uruguaya de Chefs. Se formó en Hostelería y Turismo. Es docente de Gastronomía Internacional en la Escuela de Negocios y Desarrollo Gerencial EDNG.

“La Cocina Criolla del Uruguay”



EMILIO G. VILLAGOMEZ



BOLIVIA

Embajador de la Cocina Ancestral de Bolivia. Presidente nacional de la Asociación de Gastrónomos de Bolivia. Conductor del El Chef Sin Fronteras. Por Bolivia TV. Gerente general de la cadena de restaurante de La Casona de la Pascuita

“Cocina Patrimonial con recetas pre hispanas”



AZAEEL FLORES



MEXICO

Es Médico Cirujano. Lic. en Psicopedagogía. Chef de Cuisine Certificado. Diplomado en Neurociencias Cognitivas. Diplomado en Neurodidáctica Cognitiva.

La Neurogastronomía en la Actualidad y su impacto social



LUIS URIAS PADILLA



EL SALVADOR

Chef profesional con 8 años de experiencia en hoteles y restaurantes. Experiencia notable en cocina española, cocina Ilatinoamericana y cocina creativa. Especialista en eventos supervisando la buena calidad y motivando al personal.

“ La Cocina Salvadoreña y sus productos”



JOAO VERGUEIRO LEME



BRASIL

Chef formado en cocina e pastelería Le Cordón Bleu de París. Campeón brasileiro por WACS. Fue campeón Ibero Americano por la Asoc.de Cocineros y pasteleros de España. Executive Chef de Seara Alimentos. Comitee of Certified Judge Culinary Olympic Continental

“Pescado de Mar x Pescado de Cautiverio”



FIGRELA FALCO

Especialista en Pastelería y Panadería Internacional. Chef Corporativa en Acor Hotels. Más de 20 años de experiencia profesional desarrollando proyectos culinarios en Europa y Latinoamérica. Trabajo junto a Albert y Ferrán Adrià. Se especializo en Ecole Lenotre Paris. Actualmente Chef en Westin LIMA Hotel & Convention Center

“ La Pastelería y la Panadería Internacional”



JUAN IGNACIO RAYES



ARGENTINA

Director en Cibum Instituto de Arte Culinario de Tandil Argentina. Vicepresidente de la Asociación Culinaria con Identidad Regional Argentina. Lleva 15 años de trayectoria Educativa. Especialista en Cocina Regional Argentina.

“La Cocina Regional Argentina y sus platos”



LISSETTE MONJE LEÓN



PERU

Licenciada en Ciencias de la Comunicación en Universidad San Martín de Porres Lima Perú Egresada en el año 2009. Life Coach en Latam Coaching Network egresada en Enero 2020. A liderado durante años movimientos femeninos en medios de televisión para lograr la integración de la mujer Peruana en las mejores barras de mi País.

“El rol de la mujer en la cocteleria peruana”



AUGUSTIN BUITRON BACA



PERU

Director Instituto de Alta Cocina y Gastronomía - USMP. Responsable del Área Hotelera -USMP Lic. en Educación. Diplomado en Gerencia de Alimentos y Bebidas. WCWB Ambassadors en Worldchefs - World Association of Chefs Societies Vice. Presidente de Asociación Peruana de Chef APCCA

“La importancia de la edcuacion culinria del Peru y de America Latina”



WE ARE
THE ONE
AMERICA



*“Profesionales de América unidos,
juntos sin dejar a nadie atrás.”*