



1er Congreso de
**Gastronomía
Sustentable**

IDENTIDAD | CULTURA | AMBIENTE

12, 13, 14 y 15 de Octubre 2022
Villa Carlos Paz



XIMENA MAURICIO CHRISTOPHE JIMENA LUCAS



La cocina como expresión social y cultural, va al rescate de lo identitario, de lo propio de cada región y lo hace adaptándose a los nuevas exigencias mundiales de sustentabilidad.

Investigar, reflexionar, aprender y compartir experiencias son los objetivos de este encuentro de reconocidos profesionales y emprendedores comprometidos con el reconocimiento de una actividad en constante desarrollo.

Destinado a profesionales del sector de los servicios gastronómico y turísticos, propietarios, gerentes y encargados de negocios relacionados al arte culinario. Jóvenes estudiantes y profesionales vinculados también a la salud y al arte del buen vivir.

A lo largo de cuatro días, se desarrollaran espacios sobre: uso de tecnología eficiente, racionalización de consumo, gestión de alimentos sobrantes, elección de proveedores de cercanía, reducción de residuos, políticas 3 R (reciclar, reutilizar, reducir), control de stock, tamaño de los platos, políticas de género, platos autóctonos y con identidad, entre otros.

Programa

Miércoles 12 de Octubre

Teatro Acuario | Mañana: 9 a 13hs

- Clase Magistral de Cocina identitaria. Chef invitado: Lucas Galán (Fundador, Director de Escuela Azafrán).
- Presentación audiovisual "Sustentabilidad Gastronómica". Lic. Marina Alabi (Consultora en Gestión del cambio de las organizaciones hacia un modelo de triple impacto. Coordinadora ProÉtica "Centro de Ética – Responsabilidad Social y Sustentabilidad" en ICDA, Escuela de Negocios de la Universidad Católica de Córdoba)
- Conversatorio. Promoción y Desarrollo de la Gastronomía Social. Speakers: Claudia Guerra y equipo profesional de la Universidad Provincial de Córdoba.
- Break y espacio de Networking.
- Presentación audiovisual 1 caso local de emprendimiento /o empresa verde con impacto social y cultural.
- Clase Magistral. Cafetería y Pastelería Sustentable. Pastelera Ximena Desza (Responsable de Cocina Doménico caffè) y Belén Duró. Presentación tostadores de café de especialidad de Córdoba
- Presentación audiovisual "Tratamientos de residuos en la industria gastronómica". Lic. Malvina Gassmann (Magister en Ingeniería Ambiental. Docente de grado en la Universidad Blas Pascal).

Teatro Acuario | Tarde: 15:30 a 19:30hs

- Presentación audiovisual 2 caso local de emprendimiento /o empresa verde con impacto social y cultural.
- Clase Magistral. Cocina y esencia local. Chef invitado: Gabriel Reusa. (Cocinero de Goulou. Impulsor de Proyecto Utuco, Córdoba en cada plato, cuyo eje está puesto en la Gastronomía como baluarte cultural que promueve los recursos de la región).
- Presentación audiovisual 3 caso local de emprendimiento /o empresa verde con impacto social y cultural.
- Conversatorio y Clase de Cocina. Presentación Proyecto Utuco.
- Break y espacio de Networking.
- Presentación audiovisual 4 caso local de emprendimiento /o empresa verde con impacto social y cultural.
- Coloquio "Antropología Culinaria". Dr. Martin Eynard (Sociólogo. Especializado en una perspectiva socio antropológica en torno a la salud, el cuerpo y la alimentación. Doctor en Ciencias Sociales y humanas. Docente de grado y posgrado).
- Clase Magistral de Cocina. Gastronomía con forrajeo local. Cocinera invitada: Silvina Rosita (Cocinera social. Sommelier. Desarrolla proyectos de gastronomía con forrajeo local y cocina saludable en parques educativos de primera infancia. Integra arte, cultura y cocina. Directora de Santa Rosita, catering y comida en las Sierras Chicas).
- Presentación audiovisual "Inclusión en la industria gastronómica y turística". Lic. Analía Controne (Licenciada en Turismo de la Universidad Blas Pascal, Posgrado en Desarrollo Sustentable).
- Presentación audiovisual 5 caso local de emprendimiento /o empresa verde con impacto social y cultural.
- Clase Demostrativa. Tragos con identidad. Sommelier invitada Ingrid Augsburgger (Emprendedora Gastronómica. Asesora.
- Capacitadora y Docente. Miembro de Chicas Sazerak, Squadra Branca (Famiglia BRANCA), CAMPARY ACADEMY 2022 y directora del emprendimiento "Piba coctel")



Programa

Jueves 13 de Octubre

Teatro Acuario | Mañana: 9 a 13hs

• **Maratón de cocina salvaje**

Cocineros especialistas en platos autóctonos con materia prima local que no conoces ni te imaginas.

Silvina Rosita (Cocinera social. Sommelier.

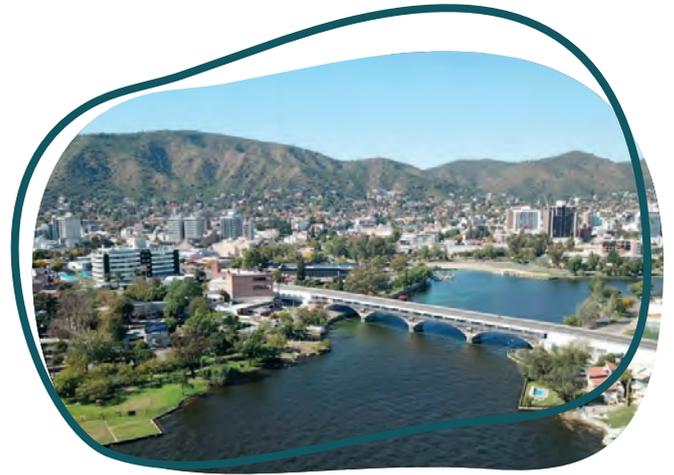
Desarrolla proyectos de gastronomía con forrajeo local y cocina saludable en parques educativos de primera infancia. Integra arte, cultura y cocina. Directora de Santa Rosita, catering y comida en las Sierras Chicas).

Andres Chajjale (Reconocido chef. Docente.

Asesor. Ha participado como jurado de los más importantes concursos nacionales. Organizador de Eventos Gastronómicos. Capacitador de FEHGRA y actual asesor chef de Ciudad Empresaria para sus establecimientos hoteleros y gastronómicos).

Ximena Desza (Técnica Superior en Producción Gastronómica. Repostera. Técnica Superior en Bromatología. Actualmente es asesora gastronómica, chef, pastelera en Doménico II caffè).

Mariela Ligorria (Cocinera de la Posada rural La Matilde).



12 y 13 de Octubre

Galería Acuario | 9 a 19hs

• Exposición de productos sustentables, servicios tecnológicos y con impacto ambiental. Evento libre y gratuito.



Programa

Sábado 15 de Octubre

Teatro del Lago | Tarde: 15 a 18hs

- Master Class. Cocinero invitado: **Jimena Monteverde**
- Presentación audiovisual 6 caso local de emprendimiento /o empresa verde con impacto social y cultural.
- Master Class. Cocinera invitada: **Mauricio Asta**
- Presentación audiovisual 7 caso local de emprendimiento /o empresa verde con impacto social y cultural.
- Master Class. Cocinero Invitado: **Christophe**
- Cierre



Expositores

Lucas Galán: Reconocido cocinero, empresario. Docente y actual coordinador académico de Azafrán Escuela de Gastronomía.

Claudia Guerra: Licenciada en Nutrición, Bromatóloga y Profesional Pastelera. Docente. Secretaria de Extensión Facultad de Turismo y Ambiente de la Universidad Provincial de Córdoba. Promotora y coordinadora del Programa de Promoción de la Gastronomía Social de la universidad y miembro activo del Movimiento de Gastronomía Social (SGM).

Gabriel Reuza: Cocinero de Goulu. Impulsor de Proyecto Utuco, Córdoba en cada plato, cuyo eje está puesto en la Gastronomía como baluarte cultural que promueve los recursos de la región.

Malvina Gassmann: Ingeniera Química. Magister en Ingeniería Ambiental. Diplomada en Economía Circular. Diplomada en Inocuidad Ambiental. Consultora. Responsable del Area Medio Ambiente en distintas organizaciones. Docente de grado en la Universidad Blas Pascal.

Andres Chajjale: Reconocido chef. Docente. Asesor. Ha participado como jurado de los más importantes concursos nacionales. Organizador de Eventos Gastronómicos. Capacitador de FEHGRA y actual asesor chef de Ciudad Empresaria para sus establecimientos hoteleros y gastronómicos.

Marina Alabi: Consultora en Gestión del cambio de las organizaciones hacia un modelo de triple impacto. Gerenció varios locales gastronómicos. Está relacionada con la RSE, la Sustentabilidad, el Triple Impacto, los ODS y la Economía Circular desde hace más de 15 años, son conceptos y modos de vida que espera inspirar en el vocabulario de otros. Es la Directora Ejecutiva del CEINN (Centro de Emprendedurismo e Innovación) de la UCC. Actualmente docente en la Lic de Gastronomía de la Fac de Ciencias Químicas de la UCC.

Martin Eynard: Sociólogo. Especializado en una perspectiva socio antropológica en torno a la salud, el cuerpo y la alimentación. Doctor en Ciencias Sociales y humanas. Docente de grado y posgrado.

Ximena Desza: Técnica Superior en Producción Gastronómica. Repostera. Técnica Superior en Bromatología. Actualmente es asesora gastronómica, chef, pastelera en Doménico Il caffè.

Silvina Rosita: Cocinera social. Sommelier. Desarrolla proyectos de gastronomía con forrajeo local y cocina saludable en parques educativos de primera infancia. Integra arte, cultura y cocina. Directora de Santa Rosita, catering y comida en las Sierras Chicas.

Ingrid Augsburguer: Bartender. Emprendedora Gastronómica. Asesora. Capacitadora y Docente. Miembro de Chicas Sazerak, Squadra Branca (Famiglia BRANCA), CAMPARY ACADEMY 2022 y directora del emprendimiento "Piba coctel".

Luis Ballejos: Chef Instructor, Director sede Jesús María Mariano Moreno Instituto Superior. Embajador del Mejor Asado del Mundo de Jesús María, parte del sello Gastronómico Argentino.

Mariela Ligorria: Cocinera de la Posada rural La Matilde.

Analía Controne: Licenciada en Turismo de la Universidad Blas Pascal. Posgrado en Desarrollo Sustentable. Docente.

María Belén Duró: Abogada. Co-funder y Directora de Le Dureau café. Focalizada en café de especialidad, quien presentará los tostadores cordobeses de café.

Jimena Monteverde: Cocinera. Fué la chef personal de un Sultán en Malasia. Estudio con Francis Malman, tuvo su propio restaurant durante 7 años, participó en infinidad de programas de televisión y escribió 3 libros y muchos fascículos de cocina para diferentes diarios. Es la chef oficial del programa de Mirta Legrand.

Mauricio Asta: Uno de los 2 pasteleros más icónicos del país. Participó en El Gran Premio de la Cocina. Es una de las figuras de El Gourmet. Tiene varios libros ya publicados. A fines de 2021 lanzó su academia virtual para cursos de pastelería. Tiene su propia pastelería en Martínez.

Christophe: En 1989 funda su restaurante. Ha conducido numerosos programas e integró el jurado de distintos concursos televisivos como Master Chefs, Dueños de la Cocina, Bake Off, entre otros.

Precio entrada general

\$15.000 + imp

Precio especial alumnos instituciones auspiciantes

\$10.000 + imp

Codigo de descuento: **SUSTENTABLE22**



www.ventas.autoentrada.com



La organización se reserva el derecho de modificar algunas actividades en cuanto a horarios, en caso de hacerlos por motivos de fuerza mayor serán oportunamente comunicados.



**Más info:
www.domenico.ar**



evento verde

Este evento reduce el consumo de papel y energía eléctrica.



Organiza:



Alejandra Bacci +54 9 3516181417
Cristian Fonseca +54 9 3515925666

Diseño:



Nicolás Echazú
N Estudio Gráfico

+54 9 3516237293