






ROLES, PLATOS Y CHEFS

	RESEÑA	ROL EN EL EVENTO
	<p style="text-align: center;">Ciro Eddy Fernández Monte</p> <p>Chef de Cocina Internacional. Presidente de la Federación Culinaria de Cuba. Miembro Federativo y Miembro de Honor de la Federación Culinaria de Cuba. Miembro de Honor de la Asociación Mundial de Sociedades de Chef (WORLDCHefs). Miembro de Honor y Vicepresidente para el Caribe, de la Asociación de Restauradores Gastronómicos de Las Américas y el Mundo (AREGALA). Miembro de Honor de la Academia Culinaria de Francia. Medalla al Mérito Culinario. Colabora con la revista Artechef, de la FCC. Autor y coautor de varios libros de cocina, entre ellos, Muchas fuentes en la mesa cubana, Premio Gourmand Best in the World 2020.</p>	<p>Presidente del Comité Organizador. Bienvenida del Evento</p>
	<p style="text-align: center;">Jorge Luis Bello Rodríguez</p> <p>Chef de Cocina Internacional. Graduado de Técnico Medio en Química Industrial y Elaboración de Alimentos. Miembro Federativo de la Federación Culinaria de Cuba (FCC). Miembro de WORLDCHefs. Medalla al Mérito Culinario. Egresado de varios cursos de cocina en la Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo de Cuba. Diplomado de Cocina Peruana, por el Centro de Formación para el Turismo, de Perú. Colabora con la revista Artechef, de la FCC. Participa activamente en programas de la televisión cubana. Autor de varios libros de cocina.</p>	<p>Moderador del Evento</p>

		<p>Jessa García Rodríguez Chef de Cocina Internacional. Profesora y Asesora de la Federación Culinaria de Cuba. Ha participado como ponente y jurado de varios eventos nacionales. Participa activamente en programas de la televisión cubana. Autora de libros de cocina en la Editorial Artechef.</p>	<p>Elaboración :Tapitas de Bacalao con Boniato</p>
		<p>Rodolfo Lago Reyes Chef de Cocina Internacional, egresado del curso del Proyecto Artechef de la Federación Culinaria de Cuba, Chef de Cocina del Hotel Tulipán ubicado en la Habana</p>	<p>Elaboración :Harina de maíz con Tasajo</p>
		<p>Ube Gómez Carmona Chef de Cocina Internacional, Egresado de varios cursos de cocina en la escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo del Comodoro, ha laborado en los hoteles Meliá Habana como jefe de partida, subchef en el Habana Libre y actualmente jefe de Cocina del Restaurante Floridita, de la cadena extra hotelera Palmares. Líder de la calidad en 2018</p>	<p>Elaboración : Cayuca Mixta al Mirepoix</p>

	<p>José Ángel Barroso Piñera Chef de Cocina Internacional, egresado de la escuela Sergio Pérez en el año 1989, ha laborado en diversos restaurantes emblemáticos de La Habana y actualmente es el chef de cocina del Restaurante La Imprenta,.</p>	<p>Elaboración : Barril de cerdo 500 Aniversario</p>
	<p>Santiago Gutiérrez Lezcano Chef de Cocina Internacional. Licenciado en Economía. Miembro Federativo de la Federación Culinaria de Cuba (FCC). Miembro de WORLDCHEFS. Miembro de la Academia Culinaria de Francia y Miembro de Honor de la Asociación de Restauradores Gastronómicos de las Américas y el Mundo (AREGALA). Medalla al Mérito Culinario. Diplomado en Cocina y Periodismo Gastronómico. Chef del Hotel Mercure Sevilla, en La Habana, desde 2002. Ha participado en eventos nacionales e internacionales. Autor y coautor de varios libros de cocina cubana.</p>	<p>Elaboración : Masas de cerdo fritas con mojo de Cebolla</p>
	<p>Bertha Rivero Robaina Chef de Cocina Internacional. Egresada de varios cursos de cocina en la Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo de Cuba y de la Escuela Latinoamericana y del Caribe de Chocolatería, Pastelería y Confitería. Ha participado en varios eventos nacionales e internacionales. Experiencia docente.</p>	<p>Elaboración: Coquitos Acaramelados y Malarrabia</p>

	<p>Rachel González Toscano Chef de Cocina Internacional. Miembro Federativo de la Federación Culinaria de Cuba (FCC). Miembro de WORLDCHEFS. Medalla al Mérito Culinario. Ha participado en eventos nacionales e internacionales como ponente y como jurado y en el Festival Gastronómico Internacional Mixtura (Perú). Actualmente es profesora y asesora de cocina en la Asociación Culinaria de La Habana.</p>	<p>Elaboración: Tostón de plátano relleno con ochinchin</p>
	<p>Dagoberto Raola Chef de cocina con 33 años de experiencia como cocinero Profesor Asesor de cocina y Miembro Federativo de la Asociación Culinaria Provincia La Habana Medalla al Mérito Culinario Participación en diferentes eventos Internacionales .Jurado en eventos Nacionales e Internacionales Presente en programas televisivos y de radio sobre cocina .directivo dentro de la Asociación Culinaria como directivo en la provincia La Habana</p>	<p>Elaboración: Ajiaco a la Camagueyana</p>
	<p>Jorge Junco Monserrat Chef de Cocina Internacional. Miembro Federativo, profesor y asesor técnico de la Federación Culinaria de Cuba (FCC). Miembro de WORLDCHEFS. Juez Internacional. Medalla al Mérito Culinario y ostenta numerosos reconocimientos nacionales e internacionales. Colabora con la revista Artechef, de la FCC. Autor del libro El tesoro de la cocina cubana, ganador del Premio Gourmand Best in the World 2020.</p>	<p>Elaboración . Guiso de quimbombó con pollo y bolas de plátano</p>

	<p>Roberto Gustavo López Córdova Chef de Cocina Internacional actualmente se desempeña en el Restaurante 1830 Es egresado del curso del Proyecto Artechef de la Federación Culinaria de Cuba y egresado del 1era taller de Cocina on line de Cuba</p>	<p>Elaboración . Pollo Mayombe</p>
	<p>Zeida Chapman Menéndez Egresada de varios cursos de cocina en el Instituto Politécnico de Hotelería y Turismo, Rubén Martínez Villena (IPHT): Garde Manger de Cocina, Curso Internacional de Formador de Formadores de Cocina francesa, Diplomado de Alta Dirección de Cocina, Actualización del Lunch con Cocina Creativa, Curso de Jefe de Partida, y finalmente curso de Chef de Cocina y Chef de Cocina Internacional, Federación Culinaria de Cuba, ha laborado como lunchera en el Hotel Presidente y Garde Manger, Jefa de Partida, Maestro Cocinero Hotel Sevilla, ambos de La Habana.</p>	<p>Elaboración , Estofado de cordero al aroma de cilantro con fruta del pan</p>
	<p>Sonia Socarrás García Profesora de la Escuela de Panadería y Dulcería de Formatur en el Hotel Comodoro. Formadora ejemplo de las Nuevas generaciones de dulceros Egresada de varios cursos de cocina en el Instituto Politécnico de Hotelería y Turismo, Rubén Martínez Villena (IPHT)</p>	<p>Elaboración ,Frangollo cubano</p>