

Boletín No. 41



Foto: Cortesía Francisco Jerez

Llega a Colombia Francisco Jerez, creador de Chefsworing en España

- *Francisco Jerez Cuest es máster en innovación y gestión de restaurantes del Basque Culinary Center. Cuenta con años de trabajo en restaurantes gastronómicos con estrellas Michelin y es el creador del centro de formación español Chefsworing.*
- *Durante su visita a Colombia, en Medellín participará de una agenda académica para todos los públicos entre el 7 y 15 de julio junto con la Facultad de Ciencias de la Nutrición y los Alimentos de la Universidad CES.*

Medellín, julio 7 de 2022. Toda una experiencia que se vive y degusta en la cocina es el concepto que encierra el centro de formación profesional Chefsworing, un espacio creado por el cocinero cántabro, Francisco Jerez Cuesta, quien esta vez llega a Colombia para compartir sus conocimientos culinarios de la mano de la Universidad CES de Medellín.

El reconocido chef español, Francisco Jerez Cuesta, máster en innovación y gestión de restaurantes del Basque Culinary Center. Cuenta con años de trabajo en restaurantes gastronómicos con estrellas Michelin como Goizeko-Kabi, Europa, Atrio, Solar de Miracruz. También se ha desempeñado como profesor jefe de cocina en el hotel-escuela Las Carolinas, en España. Tras su paso por el reality show Top-chef decidió abrir las cocinas al conocimiento con Chefsworing.



“Chefsworking es una escuela de cocina, un aula, un espacio multidisciplinar, una kitchen-factory de última tendencia neoyorquina, pero sobre todo es el lugar donde me siento cómodo, donde se detiene el tiempo. Un lugar para disfrutar con todos aquellos que tengan pasión por la cocina”, describe Jerez en el sitio oficial del centro gastronómico.

Durante su visita a Colombia, en Medellín participará de una agenda académica para todos los públicos entre el 7 y 15 de julio. Acompañará el **Taller de creatividad y vanguardias gastronómicas** dirigido a estudiantes y profesionales de la gastronomía; liderará el **Panel y showcooking: Gastronomía, la ciencia que transforma y se transforma**, un evento abierto al público general; y finalizará su visita con el **Taller corto: Arroces mediterráneos** y maridaje dirigido al público entusiasta y amante de la buena cocina.

“Desde su creación en 2016, la Facultad de Ciencias de la Nutrición y los Alimentos, con su Centro de Estudios avanzados en Nutrición y Alimentación – CESNUTRAL-, ha utilizado como estrategia central de su accionar, la gastronomía nutricional al considerarla un punto de encuentro interprofesional y como respuesta a las tendencias en alimentación y nutrición sostenibles”, expresó la Dr. Piedad Roldán Jaramillo, decana de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y los Alimentos de la Universidad CES.

Para los docentes e investigadores de la institución la visita del chef Jerez Cuesta representa la apertura a conocer experiencias en innovación y vanguardia gastronómica mundial.

“Es una excelente oportunidad de enriquecer nuestras experiencias gastronómicas con un referente que, como España, ha destacado en el panorama internacional por la innovación y las vanguardias gastronómicas y alimentarias durante las últimas tres décadas”, añadió el chef colombiano y docente de la Universidad CES, David Cardona Gallo.

Agenda académica

1. Taller de creatividad y vanguardias gastronómicas dirigido a profesionales y estudiantes de la gastronomía, así como a nutricionistas y otros profesionales afines. Este taller será intensivo entre el 8 y el 15 de julio con una duración de 30 horas en los laboratorios de nuestra Universidad. La inscripción al taller tiene un costo de 2.590.000 \$COL y un cupo limitado de 16 participantes.



2. Panel y showcooking: Gastronomía, La ciencia que transforma y se transforma. Evento abierto al público general que, interesado en el tema, disfrute de conferencias con expertos y, la intervención creativa de nuestro invitado en un showcooking sobre creatividad y vanguardias gastronómicas. Es un evento gratuito en el teatro de nuestra Universidad que tiene capacidad para 500 personas que tendrá lugar el 15 de julio.
3. Taller corto: Arroces mediterráneos y maridaje. Orientado por el Chef Jerez, está dirigido al público entusiasta y amante de la buena cocina. Tendrá lugar el 13 de julio entre las 5 y las 9 pm. en los laboratorios de nuestro centro, con un costo de \$210.000 y cupo limitado a 22 personas.

Contacto para periodistas:

Sergio Ocampo Rivera

Periodista | Oficina Comunicación Organizacional

Universidad CES

Celular: 3162921954

Teléfono: (4) 4440555 Ext. 1973

E-mail: socampo@ces.edu.co