

0.0

Comentarios (0)

Alexander Almeri Portal

Cartagena, Colombia

Conferencista | Capacitador | Panelista

País de residencia: Colombia

Nacionalidad: Perú

Idiomas: Español

Áreas de conocimiento

Desarrollo Humano, Acompañamiento para el desarrollo del emprendimiento, Comunicaciones de marketing, Design Thinking.

Descripción del perfil

Cocinero Profesional nacido en la ciudad de Lima, Perú. Desde niño acompañaba a su madre a Los Andes peruanos a recoger las cosechas de los granos e insumos de la tierra de sus abuelos. De allí aprendió a ver, afrontar y tomar conciencia de la relación con el producto, sus productores y la naturaleza. Realiza sus estudios de culinaria en Lima y recorre toda América del Sur y parte de Centro América. Reside hace 13 años en Colombia, donde llega a Cartagena y trabaja por espacio de 6 años con el empresario gastronómico Juan del Mar. Fue coordinador del programa de Gastronomía de la Universidad Autónoma de Nariño, Sede Cartagena. Creo la iniciativa 'Canasta Ancestral', una iniciativa de compra directa a pequeños agricultores de todo el país, campaña que tuvo mención en la revista de la Organización Mundial de Turismo, OMT. Bajo esta iniciativa se crea 'Mesa Sur', un cocinatorio utilizando solo los productos de los departamentos del suroccidente del país, visibilizando a los agricultores de las diferentes regiones del Sur Occidente Colombiano. Trabajó en un proyecto de inclusión: La cocina campesina de Lomitas, en la ruralidad del Valle del Cauca, con la Institución Educativa María Auxiliadora donde se impartieron clases de cocina a niños, llevando a cabo acciones con el entorno, realidad y situación del corregimiento. Fue coordinador general de la Feria Pasto Capital Gastrodiversa en las versiones 2017 y 2018, en la capital del departamento de Nariño, donde también creó y dirigió 'Tertulias de Cocina', una iniciativa de diálogos de cocina con la ciudadanía e investigaciones gastronómicas. Conversatorios que también han comenzado a realizarse en la ciudad de Cartagena. Reside nuevamente desde hace 4 meses en la ciudad de Cartagena, donde viene realizando un levantamiento de la memoria sociocultural y gastronómica de las comunidades y cocinas raizales afrodescendientes de las islas de los Archipiélagos de San Bernardo y Virgen del Rosario del departamento de Bolívar.

Conferencias, Cursos o Talleres

Marketing gastronómico real de lo micro a lo macro

De 1 Hora a 2 Horas

Un taller que muestra la historia de la gastronomía mundial y la historia de la gastronomía colombiana, esta ultima explicando todos los obstáculos que existen y mostrando con experiencias reales propuestas sentipensantes del conocimiento colectivo que ha sido lo aprendido estos últimos años en los territorios más recónditos de Colombia.

Experiencias

Coordinador general feria gastronomica pasto capital gastrodiversa

Alcaldía de pasto - secretaria desarrollo económico

2017 - 2018

Coordinador para creación del programa de gastronomía profesional

Universidad Autónoma de Nariño sede Cartagena

2013 - 2015

Cocinero profesional

Restaurante Juan del Mar - cartagena

2006 - 2012

Artículos

Alexander almeri el cocinero que llegó del sur

Una entrevista que describe mi trabajo social por el pais, con sentido de pertenencia e invitando a la colectividad cívica por medio de la gastronomía.

http://blogs.eltiempo.com/los-mundos-de-vandalia/2017/10/26/alexander-almeri-el-cocinero-que-llego-del-sur/

Perfil en Mentes a la Carta

https://www.mentesalacarta.com/conferencistas-capacitadores-coaches/alexander-almeri