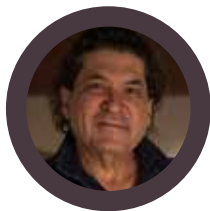




Jurados Consumidores



Acurio Gastón

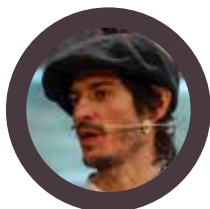
PRESIDENTE DE MESA - INVITADO ESPECIAL

Chef, empresario y promotor de la cocina peruana en el mundo, fundador de Astrid & Gastón y creador de reconocidas marcas gastronómicas internacionales, referente en gastronomía sostenible y educación culinaria.



Ale Feraud

PRESIDENTE DE MESA



Alfieri Carlos David

Cocinero y Asador Itinerante Profesional. Asador en Los Petersen Cocineros. Cheff Corporativo Entre Fuegos. Juez Nacional e Internacional de Campeonato de Asadores.



Anita Sanchez

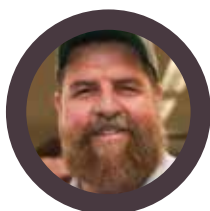
PRESIDENTE DE MESA



Arturo González

INVITADO ESPECIAL

Chef argentino con más de 25 años de trayectoria internacional en cadenas como Meliá Hotels y Hard Rock. Formado en Gato Dumas y becado por el Basque Culinary Center (España), se ha desempeñado en distintos países de América y el Caribe como Chef Ejecutivo, Regional y Corporativo. Actualmente lidera el equipo culinario de Hyatt Ziva Cancún como Chef Ejecutivo.



Barcellos Roberto

Ingeniero agrónomo, consultor en proyectos de ganadería intensiva y frigoríficos. Consultor en el desarrollo de marcas de carne. Propietario de una marca de carne. Propietario de restaurantes y carnicerías.



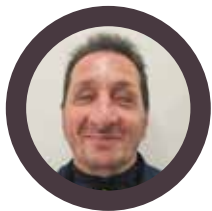
Benjamin Cinque

EMBAJADOR Y PRESIDENTE DE MESA

Profesional agropecuario con trayectoria internacional en gestión ganadera, genética bovina y desarrollo de negocios. Experiencia en dirección de empresas, remates, marketplace ganadero y coordinación de grandes exposiciones, combinando liderazgo comercial, innovación tecnológica y visión estratégica del sector agroalimentario.



Jurados Consumidores



Bianchi Carlos Gabriel

INTEGRANTE DEL PANEL SENSORIAL DE CIEGOS Y DISMINUIDOS VISUALES DEL
DEPARTAMENTO DE VIDA ÚTIL Y ANÁLISIS SENSORIAL DE INTI

Extensa trayectoria en evaluación de distintas matrices alimentarias. Conocimiento y práctica en la aplicación de protocolos y metodologías de pruebas sensoriales. Experiencia como Jurado en Concursos Nacionales de Quesos.



Diego Gauna

PRESIDENTE DE MESA

Chef profesional especializado en cocina a las brasas y asado argentino, docente y asesor gastronómico con amplia trayectoria en hoteles y workshops en todo el país.



Fabrizio Sergio Mendez

PRESIDENTE DE MESA



Francisco Vinelli

Veterinario con más de 15 años de trayectoria en SENASA, especializado en auditoría de gestión y aseguramiento de calidad en la industria alimentaria. Experiencia en control de establecimientos de faena y procesamiento de especies mayores para mercados de exportación, con sólidas habilidades en comunicación y trabajo en equipo.



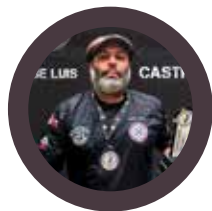
Gustavo Fuentes

PRESIDENTE DE MESA

Chef ejecutivo con amplia experiencia en gestión de cocinas, creación de menús innovadores y liderazgo de equipos en restaurantes de alto nivel en Perú y Argentina. Especialista en estandarización de procesos, control de calidad y maridaje gastronómico, con sólida formación en gastronomía y enología.



Javier Brichetto

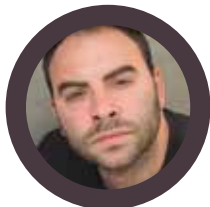


José Luis Castro

Cocinero y asador profesional, juez internacional certificado por la kcbs y la wbbqa. asesor gastronomico y chef corporativo.



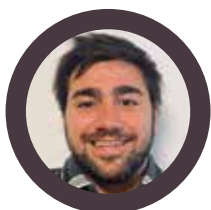
Jurados Consumidores



Juan Caparrós

PRESIDENTE DE MESA

Cocinero y politólogo, actualmente divulgador gastronómico. Creador del sitio sinreservas.com.ar y con amplia trayectoria en radio, donde ha abordado temas de gastronomía junto a referentes como Lanata y Pergolini.



Juan Ignacio Fuoco

PRESIDENTE DE MESA



Juan José Ces

Médico Veterinario con más de 45 años de trayectoria en el sector agroindustrial, especializado en gestión operativa, exportación de carnes y asesoramiento técnico. Actualmente Líder de Proyectos Agroindustriales en CRV, con experiencia directiva en compañías exportadoras de primer nivel como Compañía Bernal S.A. y Ecocarnes. Amplia experiencia internacional en desarrollo de marcas cárnicas, gestión de calidad, relaciones institucionales y articulación público-privada en el ámbito agroalimentario.



Juan Manuel Alberro

Con más de 32 años de trayectoria, Juan Manuel Alberro, actual presidente de la Asociación Braford Argentina, ha desarrollado gran parte de su experiencia en la industria agropecuaria, con un fuerte enfoque en la comercialización de carne y genética, y una gran pasión por la ganadería.



Juan Pablo Murguía Lattanti

PRESIDENTE DE MESA



Juan Pedro Rastellino

PRESIDENTE DE MESA

Cocinero y sommelier, trabajó en prestigiosos restaurantes de Argentina y Francia, incluidos espacios con estrellas Michelin. Fundador y Chef Ejecutivo de Allium Cocina + Sentidos y Del Chef, es autor de La Carneada y referente gastronómico por su experiencia en carnes, embutidos y fuegos.



Julian Lavagno



Jurados Consumidores



Kazuhito Obara

PRESIDENTE DE MESA

Maestro en procesamiento cárnico, cocinero licenciado y rector de la Federal Meat Academy en Japón, con amplia trayectoria en la industria cárnica y formación internacional.



Laura Litvin

PRESIDENTE DE MESA

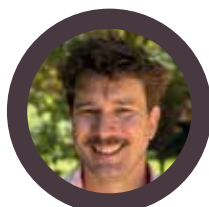
Periodista especializada en gastronomía, editora y asesora de contenidos, con trayectoria en medios como La Nación, Vinómanos y Cocineros Argentinos, enfocada en la escena culinaria argentina.



Leandro Loureiro

PRESIDENTE DE MESA

Creador de EJM Chuletería, carnicero artesanal con más de 20 años de experiencia, especializado en vaca vieja, maduración dry aged y carne de excelencia con enfoque responsable.



Leo Volpe

PRESIDENTE DE MESA

Periodista gastronómico, autor del libro 101 hamburguesas que tenés que probar antes de morir, y militante del consumo de la carne en su cuenta de instagram @club.lenno.



Manuel A. González Cano

Médico Veterinario panameño, Msc. en Salud Animal, con amplia trayectoria en docencia y comunicación agropecuaria. Productor ganadero, creador y presentador de AGRO TV (20 años al aire) y conductor del programa radial Boletín Agropecuario (35 años). Experto en producción animal y difusión de conocimientos en el sector agropecuario.



María De Michelis

INVITADA ESPECIAL

Periodista y editora gastronómica (Lic. en Psicología, UBA). Dirigió El Gourmet por 10 años. Dirige el suplemento "Sólo por Gusto" (Diario Perfil). Coautora de "Cartas sobre la mesa". Docente en CAVE y Basque Culinary Center (España).



Maria Noel Pereyra

PRESIDENTE DE MESA

Chef asadora uruguaya, creadora de La Gurisa de los Fuegos y socia en Chefs de Fuegos Uruguay. Con formación en gastronomía y tecnología cárnica, combina experiencia internacional con la pasión por el fuego, la parrilla y la difusión de la cultura culinaria a través de servicios de catering y eventos gastronómicos.



Jurados Consumidores



Mariana Sanchez

PRESIDENTE DE MESA

Directora del Centro de Carnes del INTI y especialista en innovación y agregado de valor, con 30 años de experiencia en la industria cárnica y docencia universitaria.



Martin Altamirano

PRESIDENTE DE MESA

Chef con experiencia internacional en restaurantes Michelin, director académico y propietario de La Torgnole Gastronomique en Córdoba.



María Jimena Mascarello

Docente del Laboratorio de Alimentos en las Escuelas Técnicas Raggio, ex alumna de la especialidad Técnico en Industrias Alimentarias. Formación en Agronomía, Nutrición, Gestión de Agroalimentos y Turismo Rural (UBA), profesional gastronómica egresada de Mausi Sebess y Máster en Desarrollo Sostenible – Agenda 2030.



Maximiliano Rossi

Es chef con más de 20 años de trayectoria. En 2020 fundó Picarón, restaurante reconocido por su propuesta audaz y auténtica, hoy referente en la escena gastronómica local. En 2024 abrió Ultramarinos, donde desarrolla una cocina de producto centrada en las costas argentinas.



Micaela Najmanovich

Dueña, Chef y Pastelera ejecutiva de Anafe y La Ventana de Anafe.



Nanni Luciano

PRESIDENTE DE MESA

Chef rosarino reconocido por su innovación y excelencia en la gastronomía. Fundador de Pobla del Mercat y director del Grupo Nanni, Lowpack y Luciano Nanni Catering. Miembro de la Academia Culinaria de Francia, pionero en cocina al vacío y viandas saludables. Jurado en torneos nacionales e internacionales, y representante argentino en Madrid Fusión y Fitur.



Neumayer Fernando

PRESIDENTE DE MESA

Director de Operaciones en Marfrig Global Foods Argentina, responsable de cinco plantas industriales (faena, hamburguesas, embutidos y vegetales), con amplia experiencia en I+D y gestión de calidad en la industria cárnica.



Jurados Consumidores



Nico Arcucci

PRESIDENTE DE MESA



Ortigoza Leal Alejandro

Asador profesional con amplia experiencia en carnes de larga cocción, ahumados y técnicas tradicionales con carbón y leña. Fogonero de la Selección Chilena de Asadores (2023-2024) y ganador del Campeonato Internacional de Zapala en la categoría cerdo. Fabricante de cecinas, embutidos y hamburguesas artesanales. Estudiante de Sommelier de Carnes (UBA), comprometido con la excelencia, la innovación y el arte del fuego en cada preparación.



Pablo Untroib

PRESIDENTE DE MESA

Artesano cuchillero con más de 13 años de experiencia y fundador de PEU Cuchillos Artesanales, reconocido como Embajador de la Marca País Argentina y con el Sello de Buen Diseño. Su trabajo combina técnica, creatividad y pasión por la gastronomía.



Roberto Yarke

PRESIDENTE DE MESA

Chef Privado.



Rodolfo Acerbi

PRESIDENTE DE MESA

Médico Veterinario (UNLP) y Magíster en Relaciones Internacionales (FLACSO), cuenta con más de 30 años de trayectoria en sanidad y comercio internacional de alimentos. Se desempeñó como Director Nacional de Laboratorios y Coordinador de Relaciones Internacionales del SENASA, participando en negociaciones sanitarias y foros internacionales (OMSA, FAO, OMC, IICA). Fue asesor en Frigorífico Gorina en calidad y bienestar animal, docente en universidades nacionales y Vicepresidente del SENASA (2022-2023).



Santiago Garat

PRESIDENTE DE MESA

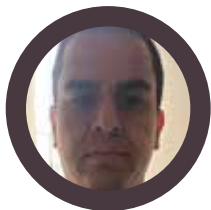


Sebastian Montini

PRESIDENTE DE MESA



Jurados Consumidores



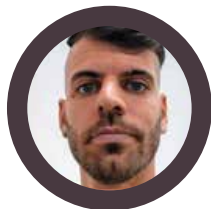
Sergio Ponce Esquivel

Chef profesional egresado del Instituto de Alta Cocina Dgallia (Perú). Juez certificado por la World Barbecue Association (WBQA) y la Kansas City Barbeque Society (KCBS). Propietario de los restaurantes Grill Express y Pan y Carbón, y vicepresidente cofundador de la Liga Parrillera Peruana.



Silvio Baiocco

PRESIDENTE DE MESA



Santiago Tomás Szulanski

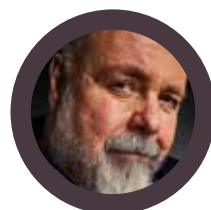
PRESIDENTE DE MESA

Líder de panel en el INTI, especialista en análisis sensorial y control de calidad, con experiencia en desarrollo de productos y coordinación bajo normas internacionales.



Silva Cristhian

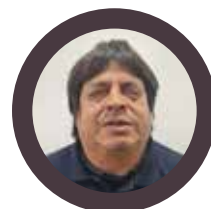
Presidente de la Asociación de Parrilleros del Ecuador (APE)
Juez certificado por la WBQA y la Confederación Panamericana de Asadores.



Sorba Pietro

SPECIAL GUEST - TABLE PRESIDENT

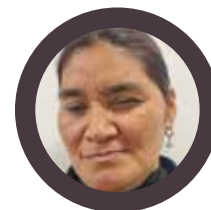
Más de treinta años trabajando en la comunicación del sector. Periodista gastronómico histórico del grupo Clarín. Tiene columnas semanales en Clarin.com, Revista Viva y Radio Mitre. Autor de 16 libros publicados con editorial Planeta entre los cuales "Recetas de carne". Conductor del programa Historias Ricas emitido por TN. Creador del canal de televisión elGourmet. Organizador del Campeonato Federal del Asado.



Vásquez Hernán Marcelo

INTEGRANTE DEL PANEL SENSORIAL DE CIEGOS Y DISMINUIDOS VISUALES DEL DEPARTAMENTO DE VIDA ÚTIL Y ANÁLISIS SENSORIAL DE INTI

Integrante del panel sensorial de ciegos y disminuidos visuales del Departamento de Vida Útil y Análisis Sensorial de INTI. Extensa trayectoria en evaluación de distintas matrices alimentarias. Conocimiento y práctica en la aplicación de protocolos y metodologías de pruebas sensoriales. Experiencia como Jurado en Concursos Nacionales de Quesos.



Victoria Vanesa Alvarez

INTEGRANTE DEL PANEL SENSORIAL DE CIEGOS Y DISMINUIDOS VISUALES DEL DEPARTAMENTO DE VIDA ÚTIL Y ANÁLISIS SENSORIAL DE INTI

Integrante del panel sensorial de ciegos y disminuidos visuales del Departamento de Vida Útil y Análisis Sensorial de INTI. Extensa trayectoria en evaluación de distintas matrices alimentarias. Conocimiento y práctica en la aplicación de protocolos y metodologías de pruebas sensoriales. Experiencia como Jurado en Concursos Nacionales de Quesos.



Jurados Consumidores



Villalba Matias

INVITADO ESPECIAL

Chef y socio fundador de Mako Fuegos y Vinos, con amplia trayectoria internacional y enfoque en cocina contemporánea patagónica con identidad regional.