

BOLETÍN



“CONPEHT INFORMA · CONECTANDO LA EDUCACIÓN, LA HOSPITALIDAD Y EL TURISMO IBEROAMERICANO”

La Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT, continúa fortaleciendo su compromiso con la educación, la cooperación académica y la innovación en Iberoamérica.

A través de este boletín, compartimos los avances, proyectos, alianzas y actividades que reflejan el espíritu de nuestra comunidad: una red dinámica, colaborativa y apasionada por el conocimiento, la sostenibilidad y el turismo responsable.

Cada edición reúne las voces de nuestras instituciones, docentes y estudiantes, mostrando cómo juntos seguimos construyendo una

CONPEHT 360°: Formación, Impacto y Visibilidad.



CONPEHT 360° Formación, Impacto y Visibilidad

PANORAMA DEL TURISMO

LA GUÍA MICHELIN REDEFINE LA EXCELENCIA: LA SOSTENIBILIDAD SE CONVIERTE EN CRITERIO CENTRAL DEL TURISMO GASTRONÓMICO MUNDIAL

En los últimos años, la Guía Michelin ha dejado de evaluar exclusivamente la excelencia culinaria para incorporar de manera formal y estructural la sostenibilidad como criterio clave en la gastronomía y el turismo. A través de la distinción Michelin Green Star, que continúa expandiéndose en Europa, América Latina y Asia, la guía reconoce a restaurantes y proyectos gastronómicos que integran prácticas responsables con el medio ambiente, el territorio y las comunidades locales.

Esta distinción no evalúa únicamente el plato, sino todo el sistema que lo hace posible: el origen de los insumos, el trabajo con productores locales, la reducción de desperdicios, el uso eficiente de recursos, la trazabilidad de los alimentos y la preservación de saberes culinarios tradicionales. Países como Francia, España, México, Brasil, Colombia y Japón han visto crecer de manera significativa el número de establecimientos reconocidos por su compromiso sostenible.

El impacto trasciende la cocina. La hotelaría y los destinos turísticos están adaptando sus modelos para alinearse con este nuevo estándar internacional, entendiendo que la sostenibilidad ya no es un valor agregado, sino una exigencia del mercado y de los viajeros. La gastronomía se consolida así como un eje estratégico de desarrollo territorial, investigación aplicada e innovación académica.

Para las instituciones de educación superior, este cambio representa un desafío y una oportunidad clara: formar profesionales capaces de investigar, diseñar y gestionar modelos gastronómicos y turísticos sostenibles, respaldados por evidencia científica, conocimiento local y visión global. Desde el Núcleo Académico y de Investigación de CONPEHT, este escenario refuerza la necesidad de impulsar proyectos de investigación, publicaciones académicas y redes de conocimiento que respondan a las nuevas exigencias del sector a nivel internacional.

NÚCLEO ACADÉMICO Y DE INVESTIGACIÓN

El Núcleo de Gastronomía, Bebidas y Servicio de la CONPEHT surge como un espacio de integración académica y cultural que busca fortalecer la formación de profesionales a través del intercambio de conocimientos, técnicas y tradiciones gastronómicas de los países miembros. Su razón de ser radica en impulsar la colaboración entre instituciones, promoviendo la innovación, la identidad gastronómica y cultural y la excelencia en el servicio.

En este sentido, el núcleo tiene como objetivos principales fomentar la participación de docentes y estudiantes en experiencias formativas internacionales, enriquecer el aprendizaje mediante actividades prácticas y colaborativas, y difundir la diversidad gastronómica de cada región. A través de iniciativas como masterclass, clases espejo, catas presenciales o virtuales, ferias, exposiciones, concursos, elaboración de videos, desarrollo de platillos y la difusión de festividades representativas de cada país, se busca generar un calendario mensual dinámico que fortalezca el vínculo entre las instituciones.

Se extiende una cordial invitación a toda la comunidad académica a sumarse a estas actividades, compartir su talento y formar parte de este espacio de crecimiento, aprendizaje e intercambio cultural que enriquece nuestra identidad gastronómica panamericana. Si estás interesado en participar, te pedimos que nos contactes a los correos gastronomiaconpeht@gmail.com con el Chef Wandy Robles y a gastronomiayservicio@conpeht.com con la Chef Dafne Pineda.

NÚCLEO DE GASTRONOMÍA, BEBIDAS Y SERVICIO



Líder del Núcleo de Gastronomía, Bebidas y Servicios

Coordinación Concurso de Gastronomía y Servicio CONPEHT

Chef. Dafne Pineda Corona



Coordinación
Concurso de
Coctelería
**Lic. Isaac Joel
Tejada Rodríguez**



Coordinación
Concurso de
Coctelería
**Mtro. Daniel
Muñoz Quintero**

Gestor de
actividades
gastronómicas
**Dr. Wandy Robles
Lamouth**



Gestor de
Investigación
estudiantil
**Mtra. Irma Muñoz
Muñoz**



VIDA ACADÉMICA CONPEHT



CHEF. DAFNE PINEDA CORONA
LÍDER DEL NÚCLEO DE GASTRONOMÍA, BEBIDAS Y SERVICIO
Y COORDINADORA DEL CONCURSO DE GASTRONOMÍA Y SERVICIO CONPEHT
ESDAI DE LA UNIVERSIDAD PANAMERICANA- MÉXICO

Dafne Pineda es chef y profesional en hospitalidad con una sólida trayectoria en formación académica, gestión gastronómica y liderazgo en eventos del sector. Actualmente se desempeña como Directora del Núcleo de Gastronomía, Bar y Servicio en CONPEHT, donde lidera la coordinación de concursos internacionales de gastronomía, coctelería, servicio y fotografía gastronómica, además de impulsar iniciativas académicas y de investigación a nivel estudiantil. Su experiencia combina la docencia, la organización de eventos y la gestión de procesos formativos vinculados a la industria de la hospitalidad.

Paralelamente, es docente en la Universidad Panamericana - Escuela de Hospitalidad ESDAI, donde imparte formación en producción y servicio de alimentos y bebidas, y participa en programas de posgrado relacionados con tendencias de la industria. Como emprendedora, es fundadora de Arte & Delikatessen, empresa especializada en catering, experiencias gastronómicas y asesoría de negocios. Su perfil se complementa con su experiencia como coach en competencias nacionales e internacionales, consolidándose como una profesional que articula formación, industria y proyección internacional en el ámbito de la gastronomía y la hospitalidad.



LIC. ISAAC JOEL TEJEDA RODRÍGUEZ
COORDINADOR DEL CONCURSO DE COCTELERÍA
LE CORDON BLEU PERÚ

Isaac Joel Tejeda Rodríguez es un profesional en Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos con más de 20 años de trayectoria en docencia universitaria y asesoría especializada en bares. Formado en instituciones como Le Cordon Bleu Perú, ha complementado su perfil con estudios en pedagogía superior y gestión de restaurantes. Su experiencia abarca la enseñanza en universidades de prestigio como Universidad Ricardo Palma, CENFOTUR y Le Cordon Bleu, así como la implementación y asesoría de bares en distintos contextos del sector gastronómico. Se especializa en coctelería clásica y moderna, flair bartending y gestión de bares, integrando además la promoción cultural en su ejercicio profesional.

A lo largo de su carrera ha ocupado roles relevantes como Relaciones Públicas de la Asociación Peruana de Barmen (APB), miembro del Consejo Directivo de CONPEHT, jurado internacional y campeón en certámenes panamericanos y mundiales de coctelería. Su participación activa en congresos y eventos internacionales refleja su compromiso con la formación y la innovación en la industria. Desde CONPEHT, contribuye a la creación de espacios académicos y de integración cultural que fortalecen el desarrollo del turismo, la gastronomía y la hospitalidad en Latinoamérica.



VIDA ACADÉMICA CONPEHT



MTRO. DANIEL MUÑOZ QUINTERO
COORDINADOR DEL CONCURSO DE COCTELERÍA
UNIVERSIDAD CATÓLICA LUIS AMIGÓ- COLOMBIA

Daniel Muñoz Quintero es profesional en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, con una trayectoria consolidada en educación superior y en el sector de la hospitalidad. Cuenta con experiencia nacional e internacional en cocina y un amplio conocimiento de la gastronomía, complementado con una especialización en bebidas, mixología y el diseño de experiencias líquidas con identidad colombiana. Su recorrido profesional integra la docencia universitaria, la gestión académica y la asesoría a proyectos turísticos y gastronómicos, destacándose por el desarrollo de propuestas formativas innovadoras alineadas con las tendencias contemporáneas del servicio.

A lo largo de su trayectoria ha liderado iniciativas académicas, participado como moderador en espacios de formación y coordinado proyectos vinculados al turismo gastronómico. En el ámbito de CONPEHT, su aporte se centra en la coordinación del concurso de coctelería, así como en el acompañamiento estratégico a la dirección del programa en procesos académicos y organizativos. Su trabajo contribuye a fortalecer la articulación entre formación, cultura y territorio dentro de la red, consolidando espacios de integración y desarrollo profesional a nivel internacional.



DR. WANDY ROBLES LAMOUTH
GESTOR DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS
UNIVERSIDAD DEL CARIBE- REPÚBLICA DOMINICANA

Wandy Robles es chef y profesional en Administración Hotelera egresado de la Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra, con formación de posgrado en Alimentación y Nutrición por la Universidad Autónoma de Santo Domingo. Cuenta con una amplia trayectoria en gestión gastronómica, hotelería y desarrollo de proyectos en catering, además de haber sido reconocido con la Medalla Presidencial al Mérito Civil por su aporte a la gastronomía dominicana. Desde 2002 es Decano de la Escuela de Hotelería y Turismo de la Universidad del Caribe. Ha combinado su labor académica con la divulgación culinaria a través de medios, la participación en iniciativas de seguridad alimentaria y la promoción de la gastronomía tradicional dominicana, consolidándose como un referente en el sector.

VIDA ACADÉMICA CONPEHT



MTRA. IRMA MUÑOZ MUÑOZ
GESTOR DE INVESTIGACIÓN ESTUDIANTIL
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

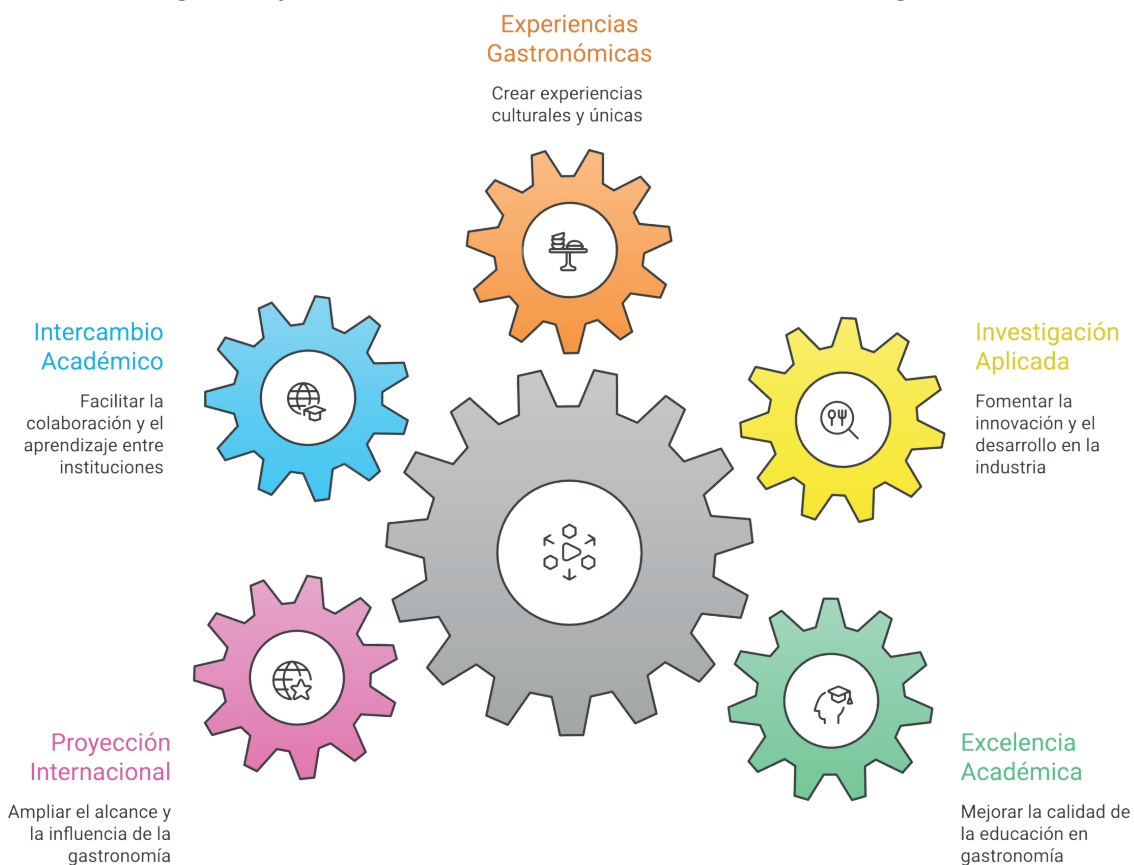
Irma Muñoz Muñoz es Licenciada en Turismo por la Universidad Autónoma del Estado de México y Maestra en Comunicación y Tecnologías Educativas por el Instituto Latinoamericano de Comunicación Educativa. Cuenta con formación complementaria en innovación educativa, administración de alimentos y bebidas, e integración de inteligencia artificial en entornos de aprendizaje. Se desempeña como profesora en la UAEM, con una sólida trayectoria en educación superior, investigación y desarrollo curricular en turismo y gastronomía. Ha publicado en revistas académicas indexadas y participado como autora de capítulos de libros especializados, consolidando una línea de trabajo centrada en la relación entre turismo, educación y patrimonio.

A lo largo de su carrera ha liderado proyectos académicos, participado en investigación nacional e internacional y contribuido al diseño y actualización de programas de posgrado. Ha sido ponente en eventos académicos, evaluadora nacional, asesora en modelos educativos por competencias y miembro activo de cuerpos académicos y comités curriculares. Su vinculación con CONPEHT incluye la evaluación y asesoría en concursos de investigación estudiantil, así como una participación constante en congresos internacionales. Actualmente forma parte del Consejo Directivo 2025–2028 como Presidenta del Capítulo México, desde donde impulsa el fortalecimiento académico y la articulación institucional en el ámbito del turismo, la gastronomía y la hospitalidad en la región.

NÚCLEO DE GASTRONOMÍA, BEBIDAS Y SERVICIO

El Núcleo de Gastronomía, Bebidas y Servicio de CONPEHT se enfoca en impulsar la excelencia académica y profesional en el ámbito de alimentos y bebidas, integrando formación técnica, investigación aplicada y desarrollo de experiencias gastronómicas con identidad cultural. Su labor articula la creatividad culinaria, el arte del servicio y la innovación, promoviendo una visión de la gastronomía como patrimonio, ciencia y motor de desarrollo sostenible dentro de la región iberoamericana .

A través de sus acciones, el núcleo genera espacios de formación, intercambio académico y proyección internacional, fortaleciendo las competencias de estudiantes y docentes mediante actividades, proyectos, alianzas y participación en escenarios académicos y profesionales. Su enfoque contribuye a posicionar a CONPEHT como referente en la integración entre educación, cultura y hospitalidad, promoviendo prácticas responsables, identidad regional y estándares de calidad en la industria gastronómica



PIXTLE



Desde CONPEHT te invitamos a descubrir una obra que trasciende la cocina tradicional.

En el marco del trabajo académico y cultural impulsado por la Coordinación TURPADE, el Dr. Salvador Omar Espino Manzano presenta una propuesta que conecta conocimiento, identidad y patrimonio:

“Pixtle: cocina ritual, legado y patrimonio”

Este libro no es un recetario.

Es una exploración profunda que revela cómo la cocina se convierte en un lenguaje cultural, simbólico y vivo dentro de nuestras comunidades.

A través de sus páginas descubrirás:

- La conexión real entre gastronomía y tradición
- El valor cultural de la cocina ritual como patrimonio
- Una mirada auténtica al legado culinario de nuestros pueblos

Una obra imprescindible para quienes entienden que la gastronomía no solo se consume...

se interpreta, se preserva y se defiende.

Conócelo aquí:

<https://grupoigneo.com/biblioteca/igneo/piezas-danzantes/cocina-ritual-tradicion-cultural-pixtle/>

Disponible también en Amazon:

<https://www.amazon.com.mx/Pixtle-cocina-ritual-legado-patrimonio/dp/9564241391>

Gracias por ser parte de una comunidad que impulsa el conocimiento, la cultura y nuestras raíces.

VIDA ACADÉMICA CONPEHT

Movilidad académica CONPEHT

del 20 al 24 de abril de 2026

UNA VENTAJA REAL QUE TRANSFORMA LA FORMACIÓN PROFESIONAL

CONPEHT consolida uno de sus mayores diferenciales estratégicos: la movilidad académica internacional como herramienta real de formación, intercambio y posicionamiento institucional.

En un contexto donde muchas universidades limitan su internacionalización a convenios formales sin ejecución efectiva, la Confederación demuestra un modelo distinto: experiencias académicas activas, medibles y con impacto directo en estudiantes y docentes.

Un intercambio que trasciende el aula

Un ejemplo reciente confirma esta dinámica. Instituciones miembros en Colombia, como la Fundación Universitaria San Mateo y el Politécnico Grancolombiano, desarrollaron una movilidad académica con la Universidad Rafael Landívar, en Guatemala.

Durante esta experiencia, la chef invitada **Paola de León** lideró una agenda académica intensiva que incluyó:



- Cátedras especializadas sobre gastronomía guatemalteca
- Análisis de platos ancestrales y patrimoniales
- Formación en etiqueta y protocolo
- Talleres de intercambio cultural en gastronomía colombiana

El resultado no fue únicamente académico. Fue una integración real de culturas, metodologías y visiones del sector.

Más allá del discurso de internacionalización

El valor de este tipo de iniciativas radica en su ejecución. A diferencia de modelos tradicionales, donde los acuerdos internacionales permanecen en el papel, la red CONPEHT activa mecanismos concretos de cooperación. Esto se alinea con su hoja de ruta institucional, que plantea el desarrollo de múltiples actividades de movilidad académica anual como parte de su estrategia de crecimiento y posicionamiento internacional.

Una ventaja competitiva para las instituciones

En un escenario educativo cada vez más competitivo, la capacidad de ofrecer experiencias internacionales concretas se convierte en un factor decisivo. La movilidad académica impulsada por CONPEHT no solo fortalece la formación, sino que posiciona a las instituciones como actores activos en la educación iberoamericana.

Formación con enfoque global

Expertos coinciden en que la formación en turismo, hotelería y gastronomía requiere hoy una visión global aplicada. La movilidad académica permite:

- Exposición directa a contextos culturales reales
- Transferencia de conocimiento entre pares internacionales
- Actualización docente con prácticas globales
- Desarrollo de competencias profesionales en entornos diversos

En este sentido, pertenecer a CONPEHT representa acceso a una red funcional, donde la cooperación no es teórica, sino operativa.

Una red que se activa en la práctica

Lejos de ser una plataforma pasiva, la Confederación articula universidades, docentes y expertos del sector bajo un modelo de colaboración continua.

La evidencia es clara: cuando la movilidad se ejecuta correctamente, deja de ser un beneficio adicional y se convierte en una ventaja estructural.



CONPEHT 360° Formación, Impacto y Visibilidad



CONPEHT
DESDE 1991



AGENDA Y PRÓXIMOS EVENTOS

Dentro del marco del XXXV Congreso CONPEHT 2026 en la Región de los Lagos, Chile; el Núcleo de Gastronomía, Bebidas y Servicios realizará tres importantes concursos, invitando a toda la comunidad y miembros Conpeht a motivar a nuestros estudiantes a participar y seguir esforzándose para cumplir retos.

Recordemos un poco lo vivido en la edición pasada y de esta manera los invitamos a participar.

¡Las inscripciones ya están abiertas!



XXXV CONGRESO 20
CONPEHT 26
Región de los Lagos - Chile

III CONCURSO PANAMERICANO DE
FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA CONPEHT
2026

*"Rediseñando Experiencias
Gastronómicas con IA"*

- Costo: \$10 dólares (equivalente en peso chileno)
- 1 alumno
- 4 fotografías
- Información: gastronomiaconpeht@gmail.com
- Contacto: Dafne Pineda

El sabor del éxito: ganadores del concurso 2025



II Concurso Panamericano de Fotografía
Gastronómica CONPEHT 2025

Verónica Nuño
Vázquez

"Étapas de una
Tradición"

"Sabores que Cuentan Historias: Redefiniendo Destinos
Turísticos a Través de la Gastronomía"

UNIVERSIDAD DEL VALLE
DE PUEBLA

Primer lugar



II Concurso Panamericano de Fotografía
Gastronómica CONPEHT 2025

Lakshmi
Julkari Flores
Cruz

"Hermoso El
Mirador"

"Sabores que Cuentan Historias: Redefiniendo Destinos
Turísticos a Través de la Gastronomía"

UNIVERSIDAD DEL VALLE
DE PUEBLA

Segundo lugar



II Concurso Panamericano de Fotografía
Gastronómica CONPEHT 2025

Atzin Amara
Benítez
Aguila

"Mi Mero
Mole"

"Sabores que Cuentan Historias: Redefiniendo Destinos
Turísticos a Través de la Gastronomía"

UNIVERSIDAD DEL VALLE
DE PUEBLA

Tercer lugar

CONPEHT 360° Formación, Impacto y Visibilidad



AGENDA Y PRÓXIMOS EVENTOS

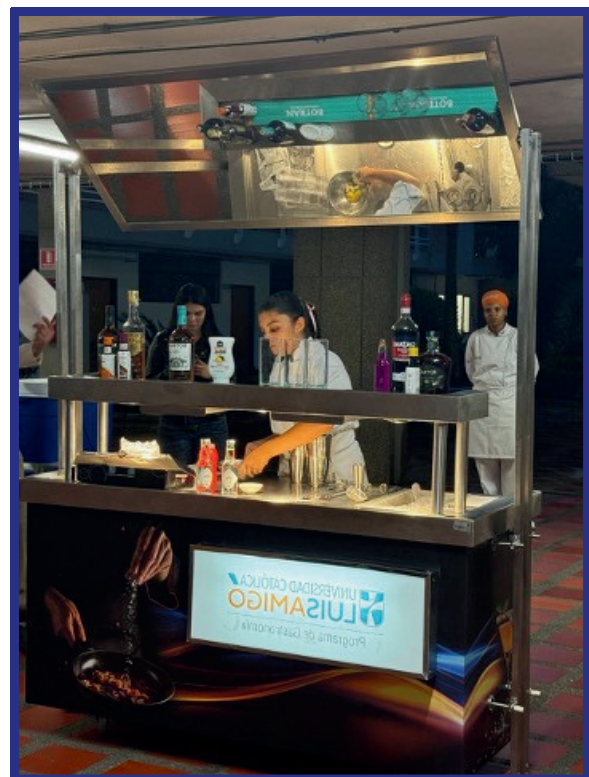



XXXV CONGRESO 20
CONPEHT 26
Región de Los Lagos - Chile

III CONCURSO PANAMERICANO DE BAR
& COCTELERÍA CONPEHT 2026

“Rediseñando Experiencias & Bebidas”

- Costo: \$50 dólares (equivalente en peso chileno)
- Presencial (se paga inscripción al congreso)
- 1 alumno y 1 coach
- Examen conocimiento teórico
- Elaboración de 3 cócteles IBA
- Elaboración de 1 cóctel de autor
- Información:
cocteleriaconpeht@gmail.com
- Contacto: Isaac Tejada & Daniel Muñoz



CONPEHT 360° Formación, Impacto y Visibilidad



AGENDA Y PRÓXIMOS EVENTOS


XXXV CONGRESO **20**
CONPEHT 26
Región de Los Lagos - Chile

XVII CONCURSO PANAMERICANO DE
GASTRONOMÍA Y SERVICIO CONPEHT

*"Diseñando el Viaje a Través del Plato:
Gastronomía y Experiencia Turística
Inteligente"*

- Costo: \$200 dólares (equivalente en peso chileno)
- Presencial (se paga inscripción al congreso)
- 4 alumno y 1 coach
- 4 taller de apoyo: bases de coctelería, montaje de mesa y servicio de vino, montaje de platillos, costos
- Primera fase: proyecto gastronómico escrito (calificación superior a 8.6 para pase a final)
- Segunda fase: concurso presencial elaborando cóctel con amuse bouche, primer tiempo, segundo tiempo con maridaje de vino chileno, tercer tiempo
- Información: nucleogastronomiaconpeht@gmail.com
- Contacto: Dafne Pineda Corona



Primer Lugar2025



PSegundo Lugar2025



Tercer Lugar2025

CONPEHT 360° Formación, Impacto y Visibilidad



TUBÉRCULOS ANDINOS: EL SABOR OLVIDADO QUE PODRÍA TRANSFORMAR LA COCINA DEL FUTURO

AUTORA: Claudia Milena Rodríguez, Fundación Universitaria San Mateo



En medio de un mundo gastronómico cada vez más globalizado, donde los mismos ingredientes circulan de una cocina a otra, existe un grupo de alimentos que ha permanecido en silencio, esperando su momento para volver a ocupar el lugar que alguna vez tuvo: los tubérculos andinos.

Cubios, ollucos e ibias no son simplemente productos agrícolas. Son el reflejo de una historia milenaria, de una relación profunda entre territorio, cultura y alimentación. Durante siglos, estos alimentos fueron fundamentales en la dieta de las comunidades del altiplano cundiboyacense, no solo por su valor nutricional, sino por el conocimiento ancestral que los rodea. Sin embargo, hoy su presencia en la mesa cotidiana es casi invisible.

La pregunta es inevitable: ¿cómo pasamos de depender de estos alimentos a ignorarlos casi por completo?

Parte de la respuesta está en la transformación de los sistemas alimentarios. Con el avance de modelos industriales y cadenas de distribución masiva, muchos productos locales quedaron fuera del circuito dominante. Los tubérculos andinos, a pesar de su riqueza, no lograron adaptarse a las lógicas de estandarización, volumen y comercialización que exige el mercado moderno. Hoy, encontrarlos en supermercados es difícil, y su acceso sigue limitado a espacios específicos o mercados locales.

Pero lo interesante es que, lejos de desaparecer, estos productos están comenzando a reaparecer en un lugar inesperado: la cocina contemporánea.

TUBÉRCULOS ANDINOS: EL SABOR OLVIDADO QUE PODRÍA TRANSFORMAR LA COCINA DEL FUTURO

En los últimos años, algunos chefs y espacios gastronómicos han empezado a mirar hacia estos ingredientes con nuevos ojos. No como una reliquia del pasado, sino como una oportunidad para innovar, diferenciarse y reconectar con lo local. En este contexto, la gastronomía se convierte en un puente entre tradición y modernidad, capaz de transformar un producto olvidado en una experiencia culinaria relevante.

Y no se trata solo de creatividad. Detrás de este interés hay una realidad más profunda: los tubérculos andinos responden a muchas de las preocupaciones actuales sobre sostenibilidad, biodiversidad y alimentación responsable. Son cultivos resilientes, adaptados a condiciones específicas, con un valor nutricional significativo y una huella cultural que los hace únicos.

Sin embargo, el camino para su revalorización no es sencillo.

A pesar de que existe un reconocimiento general de sus beneficios, su consumo sigue siendo bajo. La falta de disponibilidad en canales tradicionales, el desconocimiento por parte de los consumidores y la débil articulación entre productores, distribuidores y cocineros limitan su integración en el sistema alimentario actual. En otras palabras, el problema no es el producto, sino el sistema en el que intenta insertarse.

Aquí es donde aparece una tensión clave: mientras el mercado global busca eficiencia y homogeneidad, estos alimentos representan diversidad, identidad y territorio. No encajan fácilmente en las reglas del juego dominante, pero precisamente ahí radica su valor.



TUBÉRCULOS ANDINOS: EL SABOR OLVIDADO QUE PODRÍA TRANSFORMAR LA COCINA DEL FUTURO

Estos “nichos” de innovación, aunque parezcan pequeños, tienen la capacidad de generar transformaciones más amplias. La historia de muchos ingredientes que hoy consideramos esenciales empezó exactamente así. La clave está en la articulación.

Para que los tubérculos andinos dejen de ser una curiosidad y se conviertan en una alternativa real, es necesario conectar los distintos actores del sistema: productores, academia, gastronomía, instituciones y mercado. No basta con reconocer su valor; es necesario crear condiciones para que puedan circular, ser accesibles y formar parte de la vida cotidiana.

En este proceso, la gastronomía tiene un rol estratégico. No solo porque puede incorporar estos ingredientes en sus propuestas, sino porque tiene el poder de contar historias, generar valor simbólico y cambiar la percepción del consumidor. Un plato no es solo comida: es una narrativa, una experiencia, una forma de resignificar lo que comemos.

Lo que está en juego no es solo el rescate de un ingrediente, sino la posibilidad de repensar el sistema alimentario desde la diversidad y la sostenibilidad.

Tal vez el futuro de la gastronomía no esté en seguir buscando lo exótico en otros lugares, sino en redescubrir lo que siempre ha estado cerca. En mirar hacia atrás no como un acto de nostalgia, sino como una estrategia para avanzar.

Porque en esos sabores olvidados, en esos cultivos que resistieron el paso del tiempo, podría estar una de las respuestas más interesantes para los desafíos alimentarios del presente.

Y quizá, solo quizá, los tubérculos andinos no son el pasado...

sino una parte esencial del futuro.