CPGA EN ACCION

SUSTAINABLE GASTRO AWARDS

"No premiamos solamente lo que cocinas. Premiamos cómo cuidás el mundo mientras lo haces."



WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010

CPGA EN ACCION

CPGA EN ACCION

SUSTAINABLE GASTRO AWARDS

LA EXCELENCIA

QUE ALIMENTA EL FUTURO



2027

WWW.CONSEJOAMERICA.ORG

"Donde la creatividad culinaria se encuentra con el respeto por la tierra, nace la verdadera alta cocina."



CPGA
PROGRAMA

EN ACCION

Cultivating a Sustainable Future Together







COMISIÓN DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE
CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS
ALIMENTANDO EL FUTURO
SOSTENIBLE

CPGA EN ACCION

PRESENTACION

La excelencia gastronómica ya no se define únicamente por el sabor, la técnica, la creatividad o la hospitalidad. También se expresa en las decisiones que hacen posible cada plato: qué alimentos se eligen, de dónde provienen, cómo se utilizan los recursos, cómo se organiza la operación, qué vínculos se construyen con proveedores y comunidades y qué impacto genera la actividad gastronómica.

Los Sustainable Gastro Awards 2027 nacen a partir de una convicción del CPGA que: la sustentabilidad debe formar parte de la propia idea de excelencia gastronómica

.

Esta 7ma Edición busca reconocer a restaurantes y operaciones gastronómicas hoteleras que están incorporando esa perspectiva a su manera de trabajar y que pueden demostrarla mediante prácticas concretas, consistentes y vinculadas con su realidad.

Los Awards aspiran además a construir un espacio de referencia regional capaz de identificar, visibilizar y conectar experiencias que estén contribuyendo a una gastronomía más responsable, innovadora y preparada para los desafíos del futuro.

CRISTIAN PONCE DE LEON
PRESIDENTE CPGA



MAS INFORMACION
WWW.CONSEJOAMERICA.ORG



CPGA EN ACCION

UNA MIRADA INTEGRAL

SOBRE LA SUSTENTABILIDAD GASTRONOMICA



Los Sustainable Gastro Awards no conciben la sustentabilidad como una práctica adicional ni como un atributo separado de la propuesta gastronómica.

Reducir desperdicios, utilizar eficientemente el agua y la energía, fortalecer el vínculo con productores, incorporar productos locales o mejorar determinadas prácticas ambientales son acciones valiosas. Sin embargo, ninguna de ellas define por sí sola a una operación gastronómica sustentable.

La propuesta de los Awards es evaluar al establecimiento de manera integral y comprender cómo las decisiones relacionadas con los alimentos, los recursos, el ambiente, el abastecimiento y la hospitalidad se articulan dentro de una misma forma de hacer gastronomía.

Para ello, los Sustainable Gastro Awards 2027 utilizarán una metodología integral que es monitoreada por Q5 Lab, una organización especializada en sustentabilidad gastronómica que participa como aliado técnico externo del CPGA. Su intervención aporta una metodología rigurosa, consistente y neutral para analizar las candidaturas bajo principios comunes y criterios previamente definidos.
Más información: https://q5lab.com.



WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010



CPGA
EN ACCION



QUIENES PUEDEN PARTICIPAR

"Reconocemos a quienes convierten la gastronomía en una herramienta para cuidar el planeta."



LOS SUSTAINABLE GASTROAWARDS ESTAN DIRIGIDOS A:

CATEGORIAS

Cada candidatura deberá corresponder a una operación gastronómica concreta y claramente identificable, con una trayectoria suficiente para que las prácticas presentadas puedan ser evaluadas y demostradas.

- GRAN PREMIO A LA GASTRONOMIA SUSTENTABLE DE AMERICA
- CHEF EMBAJADOR SUSTENTABLE

- restaurantes independientes
- restaurantes pertenecientes a grupos gastronómicos;
- operaciones gastronómicas desarrolladas dentro de hoteles
- operaciones gastronómicas de hoteles boutique

Website
www.consejoamerica.org

"Donde la creatividad culinaria se encuentra con el respeto por la tierra, nace la verdadera alta cocina."



CPGA
EN ACCION

FORMA DE PARTICIPAR





COMO PARTICIPAR

Los establecimientos podrán incorporarse al programa mediante postulación directa o por nominación o invitación.
En la postulación directa, el propio establecimiento presenta su candidatura.

CPGA, organizaciones vinculadas con el sector y referentes convocados por el programa podrán identificar, nominar o invitar establecimientos cuya participación resulte de interés para los Awards. Q5 Lab no realizará nominaciones ni invitaciones, con el fin de preservar su neutralidad como responsable de la evaluación técnica.

Una nominación o invitación no implica admisión automática ni representa ventaja alguna durante el proceso. Todos los participantes deberán cumplir los mismos requisitos y atravesar el mismo procedimiento de evaluación.

Website
www.consejoamerica.org

CPGA
EN ACION



QUE RECONOCEN

LOS SUSTAINABLE GASTROAWARDS

Todos los reconocimientos destinados a establecimientos se construyen sobre una misma evaluación integral, evitando la fragmentación en competencias independientes sobre prácticas aisladas.

Restaurante Sustentable del Año 2026

Reconoce al restaurante que demuestre un desempeño integral sobresaliente y una incorporación consistente de la sustentabilidad a su propuesta gastronómica y a su funcionamiento.

Gastronomía Sustentable Hotelera del Año 2026

Reconoce a la operación gastronómica de un hotel que demuestre un desempeño integral destacado y una incorporación efectiva de la sustentabilidad a su propuesta de gastronomía y hospitalidad.

Website
www.consejoamerica.org

SUSTAINABLE GASTRO AWARDS DISTINCIONES



INTEGRIDAD ALIMENTARIA



ECOEFICIENCIA OPERATIVA





SALUD DEL PLANETA

HOSPITALIDAD CONSCIENTE

ABASTECIMIENTO RESPONSABLE

DERECHO DE AUDITORIA Y EVALUACION TECNICA

Estas distinciones no constituyen concursos independientes. Para acceder a cualquiera de ellas, el establecimiento deberá haber alcanzado previamente el nivel integral requerido por la metodología de los Awards.

CPGA
EN ACION



DISTINCIONES
DE LOS SUSTAINABLE GASTROAWARDS

Todos los reconocimientos destinados a establecimientos se construyen sobre una misma evaluación integral, evitando la fragmentación en competencias independientes sobre prácticas aisladas.

GRAN PREMIO A LA GASTRONOMIA SUSTENTABLE DE AMERICA

Será el máximo reconocimiento de los Sustainable Gastro Awards 2027 y distinguirá al establecimiento que reúna el desempeño integral más sobresaliente de la edición, de acuerdo con la evaluación técnica y la instancia final del jurado

Reconocimiento Especial al Liderazgo en Gastronomía Sustentable

Distinguirá a una persona cuya trayectoria, liderazgo, innovación o contribución haya generado un aporte significativo al desarrollo y la difusión de una gastronomía más sustentable.
Por tratarse de un reconocimiento individual, contará con un mecanismo específico de nominación y valoración, independiente de la metodología utilizada para evaluar establecimientos.

Website
www.consejoamerica.org

CPGA
EN ACCION



Documentacion
Participante

NO	DOCUMENTACION	DE CADA	PARTICIPANTE
01	datos institucionales	politica de sustntabilidad	objetivos y fotografias
02	historia y descripcion	acciones implementadas	evidencias documentales
03	categoria a la que se presenta	indicadores y plan de mejora futura	testimonios de proovedores

DOCUMENTACION	TOTAL

Cada establecimiento deberá presentar un Dossier de Sustentabilidad, que debera contener todo lo antes mencionado.

RESTAURANTE U$250.-

COSTO DE INSCRIPCION

HOTELERIA U$350.-

DISTINCIONES U$200.-

DERECHO DE AUDITORIA Y EVALUACION TECNICA $80.-

Website
www.consejoamerica.org

AUDITORIA EXTERNA

Q5LAB

La metodología de los Sustainable Gastro Awards 2027 analiza la sustentabilidad gastronómica a partir de cinco dimensiones complementarias.

EL MARCO DE EVALUACIONES Q5

INTEGRIDAD ALIMENTARIA

CONSIDERA CÓMO EL ESTABLECIMIENTO ABORDA LA CALIDAD, INTEGRIDAD, COMPOSICIÓN Y TRANSPARENCIA DE LOS ALIMENTOS QUE OFRECE, PROCURANDO QUE SU PROPUESTA SEA COHERENTE CON UNA ALIMENTACIÓN RESPONSABLE. LAS CONDICIONES DE INOCUIDAD CONSTITUYEN UNA BASE DEL PROCESO Y NO UN MÉRITO PUNTUABLE POR SÍ MISMAS.

ECOEFECIENCIA OPERATIVA

ANALIZA CÓMO SE GESTIONAN LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA OPERACIÓN —COMO AGUA, ENERGÍA, MATERIALES, RESIDUOS Y PROCESOS— PROCURANDO MEJORAR SU UTILIZACIÓN Y REDUCIR IMPACTOS INNECESARIOS.

SALUD DEL PLANETA

CONSIDERA CÓMO LAS DECISIONES GASTRONÓMICAS TOMAN EN CUENTA SUS IMPACTOS AMBIENTALES Y CLIMÁTICOS, SU RELACIÓN CON LA BIODIVERSIDAD Y LOS ECOSISTEMAS, LA ESTACIONALIDAD Y LA ADECUACIÓN AL ENTORNO

HOSPITALIDAD CONSCIENTE

ANALIZA CÓMO LA SUSTENTABILIDAD SE INTEGRA A LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA Y A LA RELACIÓN CON COMENSALES, EQUIPOS Y COMUNIDAD, MANTENIENDO COHERENCIA CON LA IDENTIDAD Y LA PROPUESTA DEL ESTABLECIMIENTO.

ABASTECIMIENTO RESPONSABLE

CONSIDERA CÓMO SE SELECCIONAN PRODUCTOS Y PROVEEDORES TENIENDO EN CUENTA ASPECTOS COMO ORIGEN, TRAZABILIDAD, PRÁCTICAS PRODUCTIVAS, CRITERIOS RESPONSABLES DE SELECCIÓN, PROXIMIDAD Y CALIDAD DE LAS RELACIONES DE ABASTECIMIENTO.

Las cinco dimensiones serán consideradas de manera conjunta. Los Sustainable Gastro Awards no premian prácticas sustentables aisladas: evalúan cómo la sustentabilidad forma parte de la operación gastronómica en su conjunto.

La metodología contemplará las diferencias de escala, características y contexto de cada establecimiento, manteniendo al mismo tiempo principios comunes y criterios consistentes de evaluación.

COMISIÓN DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE
ALIMENTANDO EL FUTURO
- SOSTENIBLE -
CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS

REQUISITOS DE ADMISION

Para participar, cada establecimiento deberá:

- **identificar claramente la operación gastronómica que presenta**
- **contar con una trayectoria operativa suficiente para que las prácticas declaradas puedan ser evaluadas**
- **completar la información requerida para la postulación**
- **designar una persona responsable del proceso**
- **aceptar el Reglamento de los Sustainable Gastro Awards**
- **aceptar la Declaración de Veracidad y Responsabilidad sobre la información y las evidencias presentadas**
- **presentar su candidatura dentro de los plazos establecidos**
- **responder los eventuales pedidos de aclaración necesarios durante la evaluación.**

Sí será necesario que las prácticas presentadas se encuentren efectivamente implementadas al momento de la postulación y puedan ser explicadas y demostradas de manera razonable.



IMPORTANTE

- responder los eventuales pedidos de aclaración necesarios durante la evaluación.

No será requisito contar previamente con certificaciones de sustentabilidad, sistemas formales de gestión, políticas específicas ni estructuras complejas de indicadores.



INFORMACION & Evidencias

- *fotografías;*
- *videos;*
- *información descriptiva;*
- *datos o indicadores sencillos cuando existan;*
- *certificaciones o reconocimientos previos pertinentes;*
- *información sobre iniciativas, proyectos, proveedores u otras prácticas relacionadas con la candidatura;*
- *otros materiales disponibles que ayuden a respaldar las respuestas presentadas.*

La evaluación priorizará evidencias simples, pertinentes y razonables, procurando evitar requerimientos que no aporten valor efectivo al proceso.

Cuando una práctica requiera mayor comprensión o comprobación, La organizacion podrá solicitar una aclaración, información complementaria, una entrevista con el responsable,

un video específico o un recorrido virtual por determinadas áreas del establecimiento.

Los participantes completarán un formulario mediante el cual describirán las prácticas implementadas en las distintas dimensiones de evaluación.
El proceso estará diseñado para obtener información suficiente y pertinente sin generar cargas administrativas innecesarias.
Las evidencias podrán incluir, según cada caso:

Lo que se declara debe poder demostrarse.

PROCESO DE PARTICIPACION

PROCESO DE POSTULACION

El establecimiento presenta su candidatura y la información básica correspondiente a la operación gastronómica que desea postular.

ADMISION DEL CONCURSO

Se verifica que la candidatura cumpla los requisitos establecidos y cuente con la información necesaria para avanzar a la evaluación. La admisión habilita la participación, pero no constituye un reconocimiento ni implica una valoración favorable.

FORMULARIO Y EVIDENCIAS

Los establecimientos admitidos completan el formulario de evaluación desarrollado por Q5 Lab y aportan las evidencias correspondientes.

EVALUACIONES TECNICAS

Q5 Lab analiza cada candidatura utilizando la metodología integral basada en las cinco dimensiones de evaluación.

ACLARACIONES Y VERIFICACIONES

Cuando resulte necesario, podrán solicitarse aclaraciones, información adicional, entrevistas, videos específicos o recorridos virtuales. Esta instancia se utilizará únicamente cuando contribuya de manera relevante a completar o validar la evaluación.



PROCESO DE PARTICIPACION

VALIDACION TECNICA

Q5 Lab determina el desempeño integral y por dimensión de cada participante y establece qué candidaturas reúnen las condiciones técnicas necesarias para acceder a los reconocimientos.

FINALISTAS

A partir de los resultados técnicos se seleccionarán los establecimientos finalistas de los premios principales.

JURADO TECNICO

El jurado analizará las candidaturas técnicamente habilitadas y seleccionará a los ganadores de los reconocimientos que correspondan.

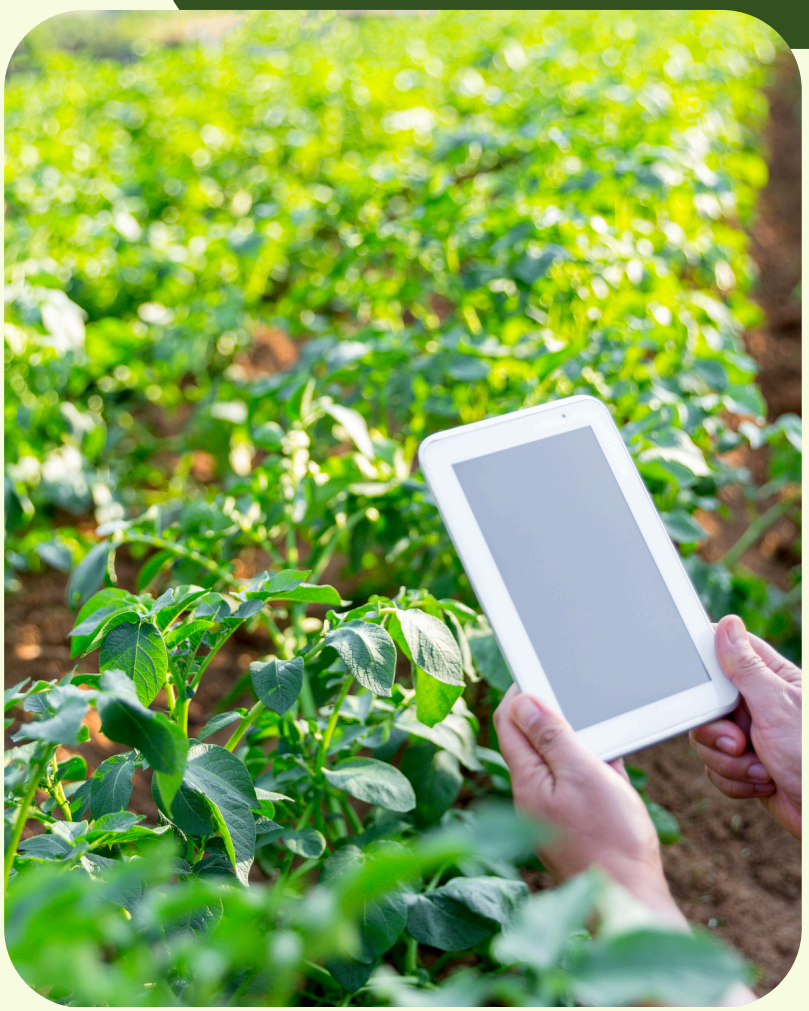
GALA DE PREMIACION

Los resultados serán reconocidos públicamente durante la ceremonia de los Sustainable Gastro Awards 2027, prevista para la segunda quincena de marzo de 2027.



COMO SE DETERMINAN LOS RECONOCIMIENTOS

La evaluación técnica y la intervención del jurado constituyen instancias diferentes y complementarias.
Q5 Lab tendrá a su cargo el análisis de la información y de las evidencias, la aplicación de la metodología, la determinación del desempeño integral y por dimensión y la identificación de los establecimientos técnicamente habilitados.
Para los premios principales, Q5 Lab presentará al jurado un grupo de finalistas que hayan demostrado un desempeño técnico destacado.
Sobre esa base, el jurado podrá considerar además aspectos como:



- **LIDERAZGO**
- **INNNOVACION**
- **IMPACTO**
- **RELEVANCIA TERRITORIAL**
- **COHERENCIA DE LA PROPUESTA**
- **CAPACIDAD DE REPRESENTAR UNA GASTRONOMIA SUSTENTABLE**

El Gran Premio a la Gastronomía Sustentable de las Américas 2027 requerirá un desempeño integral sobresaliente y la validación final del jurado.
El Reconocimiento Especial al Liderazgo en Gastronomía Sustentable 2027 seguirá un procedimiento independiente, adecuado a la valoración de trayectorias, liderazgo y contribuciones personales.

ORGANIZACION Y RESPONSABLIDADES

Consejo Profesional Gastronómico de las Américas — CPGA

El CPGA es la institución creadora y organizadora de los Sustainable Gastro Awards.

Tiene a su cargo la dirección institucional del programa, la convocatoria regional, la articulación con asociaciones, instituciones y referentes, las nominaciones e invitaciones, la comunicación y difusión, la conformación del jurado, la organización de la ceremonia y el otorgamiento oficial de los reconocimientos.



Q5 LAB

Q5 Lab es responsable de la metodología y evaluación técnica de los Sustainable Gastro Awards 2027.

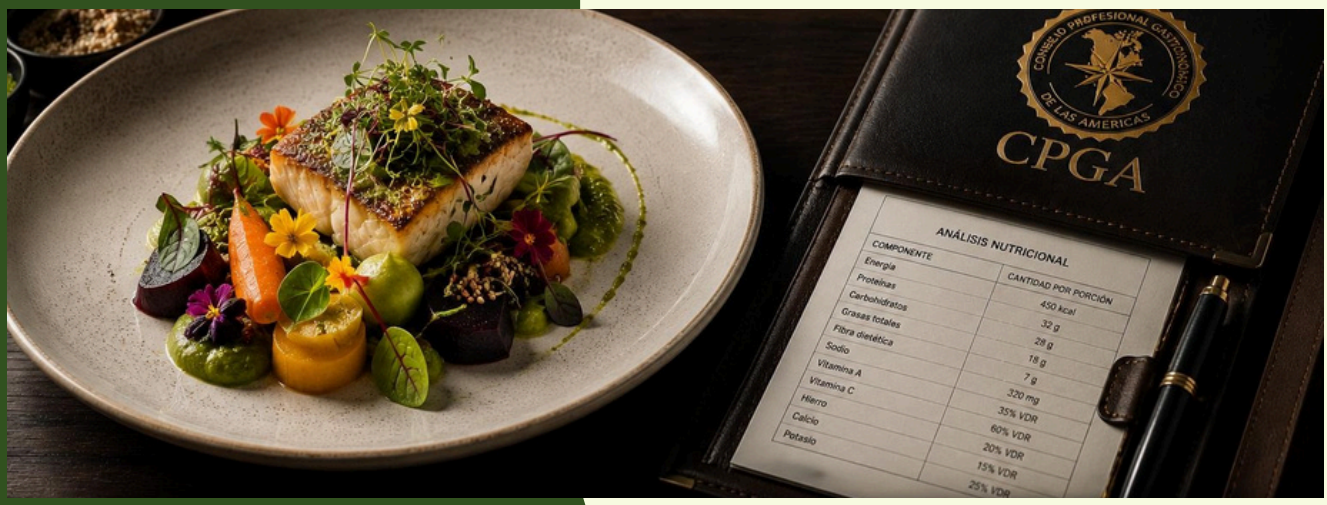
Tiene a su cargo el desarrollo de la metodología y las herramientas de evaluación, el análisis técnico de las candidaturas, los pedidos de aclaración o verificación cuando resulten necesarios, la validación de resultados, la determinación de los establecimientos técnicamente habilitados, la presentación de finalistas y la participación en el jurado.



JURADO SUSTAINABLE GASTROAWARDS

El jurado estará integrado por profesionales y referentes de la gastronomía, la sustentabilidad, la hotelería, los sistemas alimentarios y otras disciplinas relacionadas con el propósito de los Awards.

Su función será analizar las candidaturas finalistas, aportar una mirada profesional y multidisciplinaria y seleccionar a los ganadores conforme a las reglas establecidas.



TRANSPARENCIA E IMPARCIALIDAD



Los Sustainable Gastro Awards 2027 aplicarán criterios previamente definidos y un proceso común para todos los participantes.

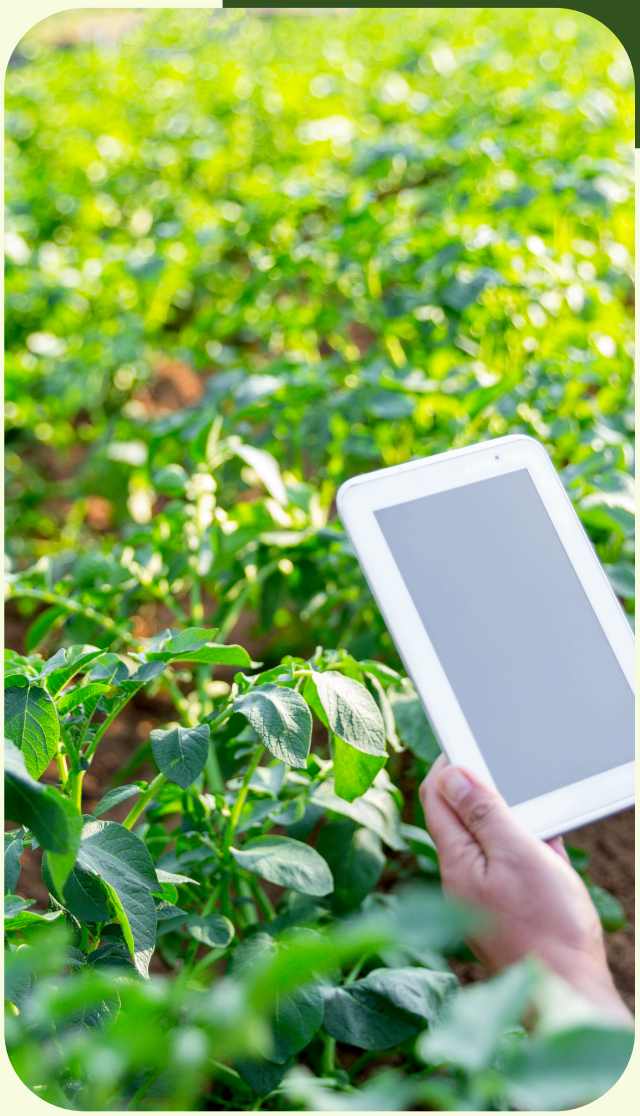
La metodología técnica buscará garantizar una evaluación consistente de las candidaturas y reducir la subjetividad en la instancia previa a la selección de finalistas.

Los integrantes del jurado deberán informar aquellas relaciones profesionales, económicas o personales que puedan comprometer objetivamente su independencia respecto de una candidatura y abstenerse de intervenir cuando exista un conflicto de interés relevante. El mero conocimiento profesional dentro del sector no constituye, por sí solo, un conflicto.

Las condiciones específicas relativas a participación, confidencialidad, conflictos de interés y demás aspectos formales estarán desarrolladas en el Reglamento de los Sustainable Gastro Awards 2027.

Q5 LAB

CRONOGRAMA SUSTAINABLE GASTRO AWARDS



06 de Noviembre de 2026
Apertura oficial de postulaciones y nominaciones.

06 de Noviembre de 2026 al 15 de enero de 2027
Recepción de candidaturas.

Durante la convocatoria y segunda quincena de enero de 2027
Admisión, revisión inicial y completamiento de información cuando corresponda.

Desde las primeras candidaturas admitidas hasta la segunda quincena de febrero de 2027
Evaluación técnica Q5.

Primera quincena de marzo de 2027. Selección de finalistas y actuación de decision final del jurado.

Segunda quincena de marzo de 2027. Ceremonia y entrega de los Sustainable Gastro Awards 2026.

Segunda quincena de febrero de 2027
Aclaraciones y verificaciones complementarias.

UNA RED PARA IMPULSAR LA GASTRONOMIA* DEL FUTURO

Since 2010

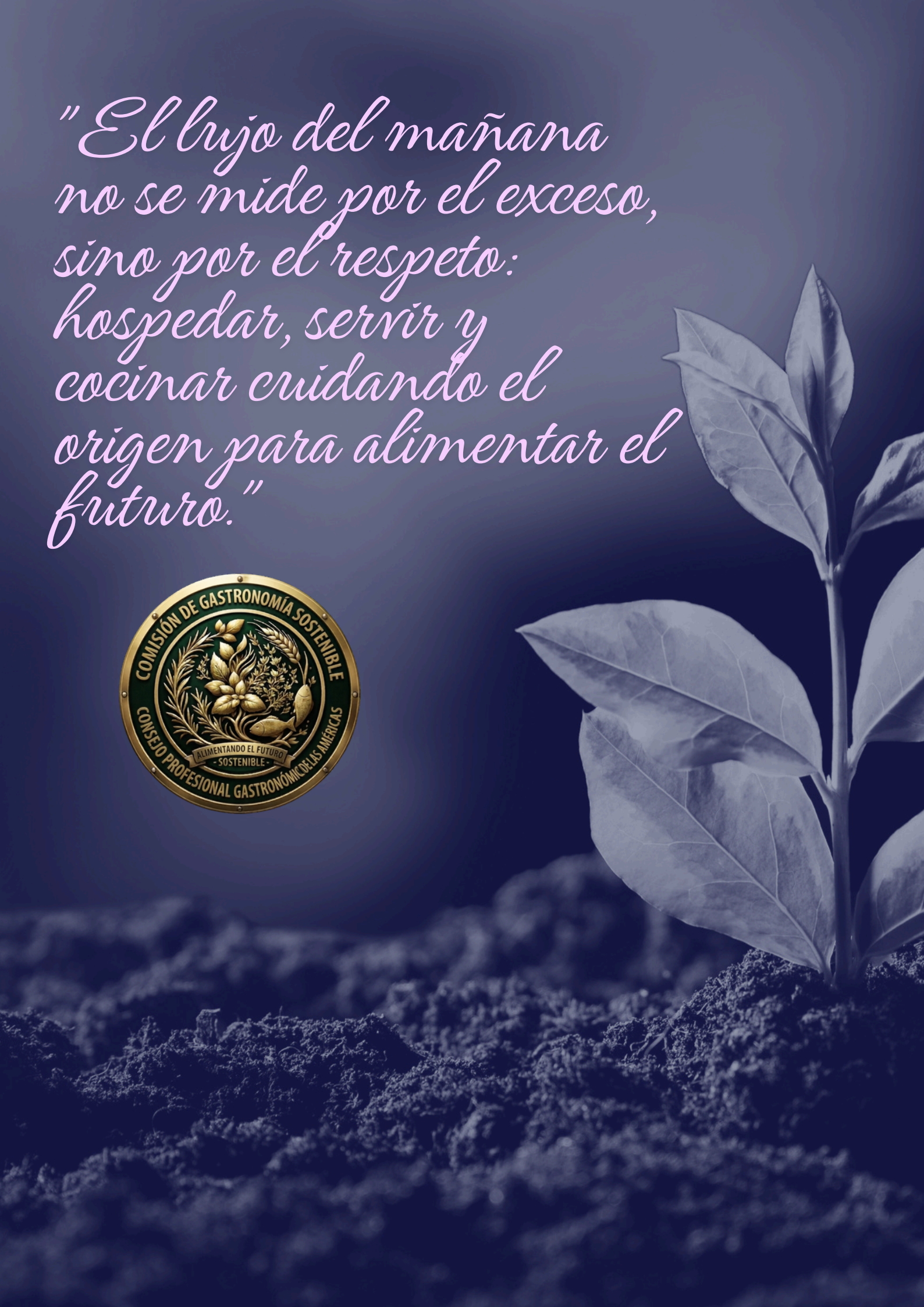
Los Sustainable Gastro Awards 2027 nacieron para reconocer experiencias destacadas, pero también para contribuir a conectar a quienes están transformando la gastronomía a partir de sus decisiones cotidianas.

Restaurantes, hoteles, chefs, productores, profesionales e instituciones forman parte de un sistema en el que lo que sucede alrededor de cada plato puede generar impactos mucho más allá de la cocina.

El Sustainable Gastro Awards busca identificar y visibilizar a quienes ya están avanzando en ese camino, generar referencias capaces de inspirar al sector y contribuir a que la sustentabilidad ocupe un lugar cada vez más natural dentro de la conversación sobre excelencia gastronómica.

www.consejoamerica.org

"El lujo del mañana no se mide por el exceso, sino por el respeto: hospedar, servir y cocinar cuidando el origen para alimentar el futuro."



COMITE EVALUADOR

"La sustentabilidad no es una tendencia gastronómica. Es una responsabilidad con nuestra tierra, nuestros alimentos, nuestras comunidades y las generaciones que vendrán."



MAG. CRISTIAN PONCE DE LEON

Consultor Gastronómico con mas de 25 años de experiencia. Asesor de la Industria Alimenticia con mas de 15 años de trayectoria. Asesor y Consultor de Programas de Políticas Publicas, obtuvo la distincion de Embajador de la Gastronomia Sostenible Global. Fundador del Instituto Americano de Formación Profesional Social y Culinaria. Fundador en 2012 de la Carrera de Chef Sostenible en Argentina para CPGA. Autor del Libro: La Cocina de la Vida, Huerta Urbana, Nutrirte y Heroes del Futuro



CHEF BLANCA DEL NOVAL

Especialista en gastronomía sostenible y consultor independiente: plantas silvestres comestibles, fermentación, desperdicio alimentario y sistemas alimentarios sostenibles. Al trabajar en la intersección de la gastronomía tradicional y la innovación sostenible, ha centrado su carrera en el uso de técnicas de fermentación y plantas silvestres comestibles para crear experiencias culinarias únicas.



CHEF LARS CHARAS

Lars Charas es un experto guía, con veinte años de experiencia en la selva de la sostenibilidad. Sus proyectos actuales sobre proteínas vegetales personalizadas, diseño de moda y comunidades móviles se desarrollan bajo un marco estratégico holístico, publicado bajo el título *Food Forever* (2017). Charas inició su labor en el año 2000 centrándose en el enfoque de la huella ecológica y, en 2011, adoptó el enfoque de la resiliencia. Hoy en día, Charas establece nuevas conexiones y crea modelos que personas, empresas y gobiernos pueden utilizar para construir nuevos tipos de sociedad.

COMITE EVALUADOR

"La sustentabilidad no es una tendencia gastronómica. Es una responsabilidad con nuestra tierra, nuestros alimentos, nuestras comunidades y las generaciones que vendrán."



DR. LEONARDO MASCITELLI

Más de 40 años de experiencia en la planificación y coordinación de programas de sanidad animal e inocuidad alimentaria, acuerdos multilaterales y negociaciones sanitarias para el acceso a mercados y controles de importación y exportación en el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) de Argentina, el Ministerio de Agricultura de Argentina y el Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires (Argentina). Asesor en sanidad animal para organismos nacionales e internacionales. Consultor internacional para la OIE, la FAO, la OMC, la OPS y el BID.



CHEF FATMATA BITMA

La chef Fatmata Binta es una premiada innovadora culinaria y embajadora de buena voluntad de la FAO nacida en Sierra Leona y radicada en Ghana.
Es reconocida mundialmente por promover la gastronomía de la comunidad nómada fulani y por ganar el prestigioso Basque Culinary World Prize en 2022.
Sus proyectos mas relevantes fueron: Dine on a Mat, Cocina Fulan ancestrales de África y Fulani Kitchen Foundation capacita a mujeres agricultoras que cultivan el fonio en zonas rurales de África



DR. FERNANDO VALDIVIA

Médico Veterinario, Sociólogo y Máster en Administración. Trabajo en funciones de dirección de proyectos y organizaciones, consultorías especialiadas en el sector agropecuario, veterinario y de alimentos. Emprendedor serial y Autos de libros. Mi objetivo es gestionar negocios basados en el conocimiento del sector e incorporando herramientas de marketing, comunicación y tecnología.

COMITE EVALUADOR

"La sustentabilidad no es una tendencia gastronómica. Es una responsabilidad con nuestra tierra, nuestros alimentos, nuestras comunidades y las generaciones que vendrán."



DR. JORGE RESCALA

El doctor Jorge Rescala, es Docente e Investigador formado en la Universidad de Anáhuac y la UNAM. Se especializa en medicina naturista y en nutrición celular y homeopatía. Es miembro del colegio mexicano de nutrición clínica y terapia nutricional. Es doctor de honor is causa por su impulso a las medicinas complementarias. Es ampliamente conocido en plataformas digitales y medios por impartir pláticas y conferencias sobre cómo sanar



CHEF ALEJANDRA SCHRADER

Es Californiana Estadounidense, Ponente de Charlas TEDx. Autora galardonada. Trabaja para crear un mundo más sostenible y equitativo. Profesional y promotora de la sostenibilidad, la equidad, la justicia de género y las oportunidades económicas. Es autora de *The Low-Carbon Cookbook and Action Plan*, obtuvo el premio Gourmand World Cookbook Award en la categoría de Desperdicio de Alimentos en Estados Unidos. Su experiencia en medios como *The New York Times* y *Forbes*, así como en foros internacionales, incluyendo las Naciones Unidas, el Banco Mundial y la Asamblea Mundial de la Salud.



CHEF JOAO LEME

El Chef Joao Leme es experto en Sostenibilidad, ha llevado proyectos en su pais como "La pesca sosteible" y ha desarrollado programas sustentable en brasil. Estudio en Paris en Le Cordon Bleu obteniendo en Gran Diplome de Cuisine et Patisserie Gstronomia. Es vicepresidente del CPGA llevando adelante programas de gastronomia sostenible y sustentable. Fundo la Asociacion de Chefs de Brasil y participo en competencias globales entrenando a equipos de su pais

COMITE EVALUADOR

"La sustentabilidad no es una tendencia gastronómica. Es una responsabilidad con nuestra tierra, nuestros alimentos, nuestras comunidades y las generaciones que vendrán."



ING. LEON PAGNUTTI

Director ejecutivo. Instituto Americano de Formación Profesional e Investigación Social y Culinaria. en Consejo Profesional Gastronómico de las Américas. Es Consultor de la Industria Alimentaria desde mas de 15 años. Padre y esposo. Docente de Alma. Emprendor. Ingeniero de vocación. Cree en la generación de oportunidades para todos. Convencido de un Desarrollo Sostenible. Y en la idea de que todos podemos generar un hombre nuevo.



CHEF MARSIA TAHA

Marsia Taha Mohamed Salas es una chef de cocina boliviana. En 2021 obtuvo el premio a la chef femenina Revelación de América Latina, según el listado The World's 50 Best Restaurants, que elabora la revista británica Restaurant. Nació en bulgaria de padre palestino y madre boliviana. Se crio en bolivia y toda su niñez la pasó con su abuela, que la llevaba a comer a los agachaditos,a los mercados. Su primera opción de estudio era la carrera de biología, por eso valoró mucho las visitas al área rural. Se graduó en el Centro de Estudios Hoteleros de Canarias, en España. Realizó práctica en restaurantes daneses como Studio, The Standard y Geist



LIC. RUBEN OÑA MAZZOLA

Ruben Oña Mazzola, es un apasionado Chef Ejecutivo con una destacada trayectoria en el mundo de la gastronomía. Su misión es transformar los ingredientes en obras maestras y brindar experiencias culinarias excepcionales a los huéspedes, siempre pensando en la Sostenibilidad trabajando con Productos de Cercanía y 0 km. Es Director de la Comisión de Gestion & Servicios Hoteleros del CPGA. Consultor Experto en la Consultora Inside Managmeent Group y vicepresidente de ACRA.

TRANSPARENCIA CPGA

Para fortalecer la transparencia, cada jurado firma una Declaración de Imparcialidad y Conflicto de Intereses.

Eficiencia y Consistencia: Al tener los criterios definidos de antemano y un panel calificado, el proceso de deliberación se vuelve más ágil, coherente y transparente, garantizando que todos los participantes sean medidos con la misma vara sin importar quién los evalúe.



COMITE

DE EVALUACION

Imparcialidad y Objetividad: La estandarización previa establece reglas claras y métricas uniformes, lo que reduce significativamente la subjetividad, los sesgos personales y cualquier margen de favoritismo en la toma de decisiones.

Credibilidad y Prestigio: La presencia de especialistas reconocidos avala la rigurosidad del proceso, otorgando mayor legitimidad, confianza y valor público a los resultados o galardones emitidos.

Rigor Técnico: Los expertos poseen el conocimiento técnico y la experiencia práctica indispensables para interpretar y aplicar los parámetros estandarizados con precisión, detectando matices que evaluadores menos experimentados podrían pasar por alto.

"Cada ingrediente que elegimos con conciencia es una decisión de amor por la tierra; cocinar sustentable es servir el presente sin vaciar el mañana."





"La verdadera alta cocina no solo alimenta el presente, sino que protege los recursos para alimentar el futuro."

Welcome!

"Bienvenidos a los Sustainable Gastro Awards, un espacio donde la excelencia culinaria y la conciencia ambiental se dan la mano. Hoy celebramos a quienes entienden que la verdadera alta cocina comienza en el respeto por la tierra, el producto local y las prácticas éticas. Cada plato presentado aquí es una declaración de principios: demostrar que el sabor y la sostenibilidad son la receta perfecta para el futuro de nuestra gastronomía."

Concepto rector

DEL PRODUCTOR A LA MESA.
DE LA COCINA AL TERRITORIO.
DEL TERRITORIO AL FUTURO.

PONCE
insidemanagement.com.ar

Cristian Ponce de Leon
Presidente CPGA



CPGA EN ACCION



SUSTAINABLE GASTRO AWARDS 2027

7th

Sustainability Without Compromising Quality

oganizado por:

COMISIÓN DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE
ALIMENTANDO EL FUTURO
- SOSTENIBLE -
CONSEJO PROFESIONAL GASTRONÓMICO DE LAS AMÉRICAS

Website
www.consejoamerica.org

avalado por:

Q5 LAB

www.q5lab.com

CPGA EN ACCION

SUSTAINABLE GASTRO AWARDS

"No premiamos solamente lo que cocinas. Premiamos cómo cuidás el mundo mientras lo haces."



WE ARE
THE ONE
AMERICA
Fundation Since 2010

CPGA EN ACCION