

*Otilia Kusmin*



**Perfil junio 2024**

**CURRÍCULUM BREVE**

**Otilia Castro de Kusmin**

**Nombre y marca comercial para el rubro gastronómico: Otilia Kusmin**

Licenciada en Relaciones Industriales en la Universidad Argentina de la Empresa y Perito Mercantil del Colegio Mallinckrodt de Buenos Aires.

Vocera de la Comunidad "Recetario Latinoamericano, Sabores del Arca y Pueblos Originarios. Delegada Argentina en Terra Madre Torino Italia, Encuentro Bi Anual: años 2006 al 2014. Editora de 3 Recetarios para *Slow Food Internacional*, en camino la edición del Cuarto.

Gastrónoma de vocación, autodidacta y especializada en Europa y en Estados Unidos. Se destacan sus estudios en París en las escuelas de Gaston Lenôtre, Ritz Escoffier, Cordon Bleu y La Varenne. Estadias de trabajo con Pierre Orsi en Lyon, Tabourdiau en el Hotel Bristol de Paris, Juan Marí Arzak en San Sebastián, Moncho Vilas en Galicia, Hans Peter Soltermanns y Willy Graft en Berna, Suiza. En E.E.U.U cursos sobre especializaciones en el Culinary Institute of América en New York y en Latinoamérica estadias con Coco Pacheco en Chile, Marisa Giulfo en Lima Perú y Jean Paul Bondoux en Punta del Este Uruguay.

Como docente fue Profesora de la Asignatura Planificación Gastronómica en la Universidad Nacional de Quilmes en el Programa Virtual. Y profesora de Diseño de Menú y de Gastronomía en la carrera de Hotelería de la Universidad de Belgrano. Encargada de proponer y obtener el cambio de Títulos de la carrera, como Licenciatura en Alimentos y creadora de la Licenciatura en Alimentos & Bebidas.

Y es autora de numerosas notas periodísticas sobre distintas especialidades de la gastronomía en medios gráficos y televisivos: sobre cocinas regionales europeas, relatos de viajes y técnicas de trabajo profesional.

Es consultora gastronómica en Buenos Aires, trabaja como asesora y docente formando cocineros para restaurantes, hoteles y empresas de catering industrial. Además, colabora en el desarrollo de productos gastronómicos, renovación de menús y en el lanzamiento integral de locales. Fue asesora de Supermercados y está especializada en promociones y capacitación de cocineros en alta cocina comercial para restaurantes, rotiserías y patios de comida.

Breve estadia de trabajo en Noviembre 2006 en el Restaurante Mirazur en Menton Francia con el chef Mauro Colagreco, joven chef galardonado recientemente con la tercera estrella Michelin.

Creadora del programa de Costos "Precios al día" a cargo de los contenidos y con el desarrollo programático de Verónica Bernasconi.

Fue premiada con un **Cook Award en el 2008**, por su co autoría en **El Arte del Maridaje** junto a Derek Foster. También por su trabajo de Co autoría, edición y coordinación del **Recetario de Slow food, sabores del Arca del Gusto y Pueblos originales Cook Award ebooks 2014**

Para mayor información visite, [otiliakusmin.com.ar](http://otiliakusmin.com.ar)

Mail: [otiliakusmin@gmail.com](mailto:otiliakusmin@gmail.com) Tel fax 54 celular 54 9 11 3011 9488

te IP 47380080 solo por mensaje

**Buenos Aires, mayo 2024**