



## CURRICULUM VITAE



### **Alvaro Daniel Arismendi**

Pje. Magallanes 2080  
Cel. +54 381 5523942  
e-Mail: [chefmanagertuc@gmail.com](mailto:chefmanagertuc@gmail.com)  
D.N.I 20.219.714  
Pasaporte: AAB346909  
4107- Yerba Buena - Tucumán  
Argentina

Estado Civil: Casado  
Hijos: 4  
Propietario: Si  
Vehículo Propio: Si

Disponibilidad para Viajar y/o establecerse en el Exterior: Si  
Idioma Nativo: Español

- 2017 Expo FIAR – Rosario – Santa Fe – Abril 2017**  
Feria Internacional de la Alimentación  
Representante “Marca Tucumán” por Nueva Cocina Argentina.  
Invitación “Sol Real” Maquinaria para gastronomía Industria Argentina  
Centro de Convenciones Metropolitano – Rosario – Santa Fe - Argentina
- 2017 Expo Eventos – Buenos Aires – Abril 2017**  
Catering con Identidad “Marca Tucumán” por Nueva Cocina Argentina.  
Presentación “Tucumán destino de Congresos y Convenciones”  
Hipódromo de Palermo – Buenos Aires - Argentina
- 2017 Medalla de Oro**  
A la excelencia, otorgada por la “*Cámara Internacional de Gastronomía con Sede en Lima, República del Perú*” en reconocimiento al desempeño y el aporte al sector Gastronómico, Hotelero y Turístico en Latinoamérica.
- 2017 Embajador Gastronómico y Turístico**  
Nombramiento otorgado por la “*Cámara Internacional de Gastronomía con Sede en Lima, República del Perú*” en reconocimiento a la labor cumplida en el desarrollo de productos Latinoamericanos y el aporte de valor agregado al producto local para su inserción y comercialización a nivel mundial como potenciador de la oferta turística regional.
- 2015-2017 “Noches Gourmet” Campaña de Promoción Turística 2017 EATT**  
Clases Magistrales y disertaciones utilizando y difundiendo los productos locales, generando aportes de valor agregado a los mismos.

- 2016 Pachamama Deliciosa**  
 Congreso Gastronómico realizado en San Salvador de Jujuy y Purmamarca  
 Disertante en Clase Magistral  
 Organización y Participación en Feria de Chefs Expositores
- 2016 Expo Uco Enogastronómica**  
 Tupungato – Valle de Uco – Provincia de Mendoza  
 Disertante en Clase Magistral

---

Alvaro Arismendi G&H Management - Pje. Magallanes 2080 - Cel. (+54)381-5523942 - (4107) - Yerba Buena - Tucumán - Argentina



- 2016 Embajador Gastronómico de Marca Tucumán**  
 Nombramiento otorgado por “*IDEP Instituto de Desarrollo Productivo de la Provincia de Tucumán*” en reconocimiento a la labor cumplida en el desarrollo de productos argentinos y el aporte de valor agregado al producto local para su inserción y comercialización a nivel mundial.  
 Disertante y Representante a nivel global.
- 2016 Alvaro Arismendi – Colegio de GHT**  
 Fundador del Primer Colegio de Formación Gastronómica, Hotelera y Turística en tiempo real de servicio del país.
- 2016 Universidad de San Pablo Tucumán – Titular de Cátedra**  
 Materias: Gastronomía y Enología. Carrera Ceremonial, Protocolo y Organización de Eventos.
- 2016 Jurado y Disertante Invitado en Expo Láctea Tucumán y Merco Láctea Rafaela Santa Fe.**  
 Disertante – Aporte de valor agregado a productos de la industria láctea, desarrollo de nuevos productos y creación de denominación de origen.  
 Aplicación práctica del producto a la oferta gastronómica.
- 2016 Espacio Gasset – Palermo – Buenos Aires**  
 Capacitación – Cocina en vacío y tecnologías aplicables al aporte de valor agregado a los productos agropecuarios.
- 2015 Universidad de San Pablo Tucumán**  
 Disertante – Mesa Panel “La industria del Vino en Tucumán” en el marco del “Octubre Tecnológico” Tema: Regionalidad e Identidad de los Vinos Argentinos.
- 2015 Feria Abasto Gourmet – Tucumán.**  
 a. Disertante – Clase Magistral de Nueva Cocina Argentina.  
 b. Disertante – “Del Sueño a la realidad” Como iniciar y administrar un restaurante y no morir en el intento.  
 c. Clase Magistral de Cocina Argentina. Generación espontánea de platos a partir de productos de productores locales suministrados minutos antes de la clase.  
 La regionalidad del producto como diferencial de interés turístico en la oferta de las regiones. La empanada: Características de cada región del país.
- 2015 Festival Raíz – Tecnópolis. “Antropomorfi”**  
 Disertante – Clase Magistral de NCA “*Nueva Cocina Argentina*”.  
 La regionalidad del producto como diferencial de interés turístico en la

oferta de las regiones. La empanada: Características de cada región del país.

**2015 Neo Workshop FEDECATUR**

Presentación de Platos elaborados con productos locales como promoción turística regional para el NOA y Patagonia – Hotel Panamericano Buenos Aires

**2015 Encuentro Nacional del Té Serrano**

Disertante – Clase Magistral de Nueva Cocina Argentina por la puesta en valor y aporte de valor agregado a productos de productores de la región. Alta Gracia - Pcia. Córdoba.

---

Alvaro Arismendi G&H Management - Pje. Magallanes 2080 - Cel. (+54)381-5523942 - (4107) - Yerba Buena - Tucumán - Argentina



**2015 San Julián Gastronómica**

Disertante – Clase Magistral de Nueva Cocina Argentina por la puesta en valor y aporte de valor agregado a productos de productores de la región. Puerto San Julián Pcia. Santa Cruz

**2015 Fiesta de Fin de la Vendimia – Valles Calchaquíes**

Coordinación gastronómica y elaboración de platos con vinos y productos locales.

**2015 VIII Congreso Nacional de Calidad Turística - Mintur**

Disertante (Grupo de Disertantes Internacionales)

Tema “Los Sabores de la Calidad” Posadas – Misiones – Argentina.

***Presentación del Proyecto y Plan de trabajo NCA “Nueva Cocina Argentina” Identidad Gastronómica Nacional.***

**2015 Master en Chacinados y Ahumados**

Elaboración de productos con carnes alternativas propias de cada región como diferencial en la oferta gastronómica en función de la promoción turística de cada zona del país.

**2015 Ente Tucumán Turismo – Programa de Promoción Turística**

Cocina Gourmet – “Mundos Paralelos”

**2015 NCA – Nueva Cocina Argentina**

Fundador, Coordinador Nacional y Disertante en Congresos del Sector

**2015 Garden Park Hotel & Eventos \*\*\*\***

Asesor - Gerente de A&B y Chef Ejecutivo

**2014 1° Puesto - Concurso “Buscando al Nuevo Cocinero Argentino”**

Programa Televisivo “Cocineros Argentinos”

Tv Pública

**2014 Encuentro Culinario “Buenos Aires Alta Cocina”**

Disertante en Clase Magistral

**2013 Disertación en Congresos Locales y Nacionales**

Disertante en Congresos tratando el Tema: NCA Nueva Cocina Argentina, un programa de formación de cocineros para el desarrollo de la imagen de los productos locales.

**2012 Sociedad Rural Argentina (Tucumán)**

Rediseño de menús de eventos y capacitación de personal

Consultor – Chef Capacitador

**2010-2016 “Mediterráneo” Restó & Lounge Bar**

- Restaurante de Nueva Cocina Argentina  
Chef Propietario  
**2010** “L’Alem”  
Restaurante Típico  
Diseño Integral del Restaurante – Chef Ejecutivo
- 2008-2009** “Ladran Sancho...” Bistró  
Restaurante de Especialidades a la Plancha, Tapas y Sándwiches de  
Diseño - Diseño Integral del Restó – Chef Ejecutivo
- 2008** “Cumbre de Presidentes del Mercosur”  
Realización de todos los servicios de gastronomía  
Servicio personal a los Presidentes y a la Cancillería de la Nación  
Servicio para 4000 personas en 11 locaciones diferentes durante 4 días.
- 2005-2008** “Los Negros en su Casa” Delivery Gourmet  
Chef Ejecutivo

---

Alvaro Arismendi G&H Management - Pje. Magallanes 2080 - Cel. (+54)381-5523942 - (4107) - Yerba Buena - Tucumán - Argentina



- 2005-2008** “Los Negros Parrillas y Restó”  
Chef Ejecutivo
- 2005-2008** “Los Negros Catering”  
Chef Ejecutivo
- 2005-2008** “Hotel Presidente”  
Chef Ejecutivo – Gerente Alimentos y Bebidas
- 2005-2008** “Jockey Club Tucumán”  
Sede Social – Restaurante y Eventos  
Chef Ejecutivo – Manager General
- 2005-2008** “Juana” Restó  
Restaurante y Bar – Chef Ejecutivo  
Capacidad Restó 85 cubiertos  
Capacidad Bar 320 cubiertos
- 2002-2008** “El Charro” Mexican Restó  
Restaurante Texano Mexicano  
Capacidad 160 Cubiertos  
Chef Propietario
- 2001-2002** “Puerto Acassuso”  
Restaurant - Especialidad Pescados y Mariscos  
Capacidad 400 Cubiertos.  
Cargo: Chef Ejecutivo y Gerente General
- 2001-2002** “El Magno” Sushi Wok & Thai Food  
Cocina Japonesa y Tailandesa  
Capacidad 50 Cubiertos  
Propietario
- 2000-2001** “Garden Park Hotel & Eventos”  
Hotel \* \* \* \* -  
80 Habitaciones - 5 Suites V.I.P.  
2 Salones - Capacidad 600 Cubiertos  
1 Restaurante - Capacidad 120 Cubiertos  
Cargo: Gerente de Alimentos y Bebidas - Chef Ejecutivo
- 1999** **Recepción a Fernando de la Rúa (Presidente electo)**  
Recepción al presidente el día de su elección en Palermo – Buenos Aires

Servicio para 2000 Personas.

**1999- Actualidad “Chef Manager Consultores”**

Consultora de Formación y Reconversión de Empresas Hoteleras y Gastronómicas.

Generador de Know How para Nuevos Emprendimientos.

Desarrollo de Proyectos de Terceros.

Venta de Proyectos Propios a Inversionistas.

Cargo: Director - Propietario

**1996-2002 “Franquicias Americanas”**

Asesor y Manager Formador de Nuevas Franquicias

Chef Formador

**1996-2002 “Coyote Tex-Mex Food”**

Cadena de Restaurantes Tejano-Mexicanos

Manager General (21 locales en actividad)

Chef Formador para franquicias

**1996-1997 “Coyote Tex-Mex Food” (Tucumán)**

Chef y Manager Gastronómico

---

Alvaro Arismendi G&H Management - Pje. Magallanes 2080 - Cel. (+54)381-5523942 - (4107) - Yerba Buena - Tucumán - Argentina



**1995-1996 “Lucía Restaurante”**

Cocina Internacional

Gerente y Chef

**1994-1999 “La Sartén por el Mango”**

Programa Televisivo - Cocina con Artistas

Productor Ejecutivo – Chef / Conductor

**1992-1995 “Party Lunch”**

Empresa de Catering y Eventos Especiales

Chef Propietario

**1990-1996 “Tongoy Artesanales”**

Fábrica de Productos Artesanales de Pastelería y Repostería.

Chef Pâtissier – Propietario

Estas son algunas referencias de mi trayectoria laboral y empresarial. Además de éstas he asesorado a numerosas empresas durante periodos cortos. Forme parte de equipos de Cocineros para Grandes Eventos. Cociné y coordiné eventos para grandes Personalidades del espectáculo nacional e internacional y empresarios muy reconocidos.

Actualmente estoy desarrollando Proyectos Turísticos en Zonas de Montaña (Cabañas, Restaurantes, Recreación, Deportes) y editando un Manual de Operaciones para este tipo de emprendimientos, un Colegio de Gastronomía y Hotelería, con capacidad para 100 Alumnos, creando la Carrera de Gastronomía y Hotelería para Universidades Privadas y para la Universidad Nacional de Tucumán; un nuevo emprendimiento propio de productos gourmet, además de generar Congresos y Eventos Especiales relacionados con la actividad gastronómica, hotelera y Turística.

Miembro activo de la “Unión de Hoteles, Restaurantes, Bares, Confiterías y afines” de la Provincia de Tucumán, Argentina. (Presidente Junta Electoral)

Líder regional para Tucumán, Santiago del Estero y Chaco, de FELAGAS Federación Latinoamericana de Gastronomía.

**Alvaro Arismendi**  
Chef Ejecutivo  
Consultor Gastronómico Hotelero

---

Alvaro Arismendi G&H Management - Pje. Magallanes 2080 - Cel. (+54)381-5523942 - (4107) - Yerba Buena - Tucumán - Argentina