

# ECUADOR



## COCINERO : MIGUEL XAVIER PONCE

Cocinero nacido y criado en Guayaquil, empezó su carrera en Buenos Aires, Ha seguido su formación profesional en Lima, New York, Guadalajara y San Sebastián. Dos Medallas de Oro y dos de Plata en cuatro participaciones en Concursos de Cocina. Ha trabajado en varios Hoteles y Restaurantes; entre ellos “Christophe” de Buenos Aires, Restaurante “Martín Berasategui” y en el Restaurante “El Celler de Can Roca”. Fue Catedrático y Coordinador Académico en la Escuela de Ciencias Gastronómicas de la UEES durante 7 años. Fundó #NidoGYE, colectivo donde ha organizado más de 20 sesiones gastronómicas itinerantes de vanguardia creativa en varios restaurantes y localidades del país. Actualmente es el Chef Ejecutivo del Hotel Oro Verde de Guayaquil.



## ESTUDIANTE: ANDRÉS PROCCEL

Escuela: U.E.E.S.

