



Nicolas De Zubiria Bogotá, Colombia Conferencista

País de residencia: Colombia Nacionalidad: Colombia Idiomas: Español, Inglés

Áreas de conocimiento

Gastronomía, Programas de Televisión, Restaurantes, Cocina, Dirección y desarrollo de equipos de trabajo.

Descripción del perfil

Jurado de MasterChef Colombia y MasterChef Junior, Participó en la Campaña de Ogilyy & Mather Colombia y Geometry Global, "Terribly Delicious", una campaña de medio ambiente en Colombia para incentivar la pesca del en de

Pez León, la cual fue ganadora de 3 leones en Cannes. Tuvo su escuela con uno de los chef más importante de Colombia, Jorge Rausch. Actualmente es chef y socio de reconocidos restaurantes como NN, Kong, Sir Fr Frank Truck, Napoleon Taberna y Colette Bistro. Inició su carrera de mercadeo y publicidad en el Politécnico Grancolombiano, pero luego de cinco semestres entendió que su pasión por la cocina debía ser su rumbo profesional. Se graduó de La Salle College de Artes Culinarias y luego viajó a Canadá para estudiar en el Pacífic Institute of Culinary Arts (PICA Vancouver). Gran promotor de los sabores de sus raíces, Nicolás busca sic la manera de enaltecer la gastronomía colombiana a nivel internacional. A través de su canal en Youtube, Hungry Chefs, recorre rincones del país y te lleva a descubrir los lugares secretos donde comen los que más sab comida: los cocineros.
Conferencias, Cursos o Talleres
Gastronomía Caribe
Flexible
La cocina de Mamá y Papá
Flexible
Experiencias Control of the Control
Jurado Master Chef Colombia
RCN Televisión
2015 - Actual
Estudios
Artes Culinarias
La Salle College
Cocina
Pacific Institute of Culinary Arts (PICA Vancouver)
Libros

Cocinar platos divertidos y novedosos es posible, sin necesidad de utensilios sofisticados o ingredientes imposibles de conseguir. Sinopsis de 100 Recetas con la canasta básica familiar: ¿Sabemos los colombianos qué hace parte de nuestra canasta básica familiar? Probablemente la respuesta es no. Nos imaginamos que son alimentos básicos, elementales y tradicionales, pero nuestra oferta es tan amplia que permite, incluso, cocinar platos de alta gastronomía. Las 100 recetas con la canasta básica familiar son resultado no solo de la experiencia del chef cartagenero Nicolás de Zubiria, sino de interés constante por experimentar y demostrar que podemos cocinar

platos divertidos y novedosos sin necesidad de utensilios sofisticados o ingredientes imposibles de conseguir en la tienda del barrio o una plaza de mercado.

La cocina de mamá y papá

Alimentar a nuestros hijos es un proceso maravilloso que no será nunca más en un suplicio. Sinopsis de La cocina de mamá y papá: Con La cocina de mamá y papá los traumáticos primeros bocados de los niños se convierten en una experiencia divertida. Desde sus aprendizajes como papás, la reconocida instagramer Daniela Vidal y el chef Nicolás de Zubiría crean las mejores recetas para que el miedo no se siente a la mesa y padres e hijos puedan compartir los mismos platos. Además, el libro incluye consejos de la caleña Lina Valencia, nutricionista fundadora de Nutrición en movimiento. El menú está diseñado por etapas según la edad del niño y para todos los momentos que empezarán a vivir en familia; por ejemplo, las fiestas infantiles. La experiencia de los autores con su hija Sienna ahorrará a todos los padres la mitad del camino que deben recorrer cuando el nuevo

miembro de la familia abandona el tetero para sentarse a la mesa.

Artículos

Articulo publicado por Canal RCN

El nuevo Chef de MasterChef

https://www.canalrcn.com/masterchef/personajes/nicolas-de-zubiria-7117

Articulo publicado por Deléitese

Conoce la historia de Nicolás de Zubiría

http://www.deleitese.co/personaje/nicolas-de-zubiria

Articulo publicado por Cocina Semana

Opinión de Nicolás de Zubiría sobre la cocina, su carrera y el sabor caribe que le imprime todas las noches al programa.

http://www.cocinasemana.com/ltem.aspx?idltem=32183

Perfil en Mentes a la Carta

https://mentesalacarta.com/conferencistas-capacitadores-coaches/nicolas-de-zubiria