



Sumito Estévez Singh

Lugar de Nacimiento: Caracas, Venezuela.

Fecha de nacimiento: 22/10/1965

Grado de estudio: Licenciado en Física, Universidad de los Andes (U.L.A.).
Mérida, Venezuela, 1989.

Web: <http://www.sumitoestevez.com>

Blog: <http://sumitoestevez.blogspot.com>

Fundación: <http://www.fogonesybandera.com>

Instituto: <https://ictcmargarita.wordpress.com>

Restaurante: <https://www.instagram.com/langardesumito>

Mail: sumitoestevez@gmail.com

GENERALES

Junto a su esposa Sylvia Sacchettoni, dueño y chef del restaurante “El Langar de Sumito” cuyo estilo describe como “Cocina Venezolana Para Reconfortar El Alma”. La Asunción, Isla de Margarita, Venezuela.

Fundador y presidente de la Fundación Fogones y Bandera.

Autor del libro “Doce pasos para cocinar la imagen de un país”. Editorial Planeta, 2016.

Coordinador del proyecto para acompañamiento de emprendedores gastronómicos en la Isla de Margarita (Venezuela) “Innovación social con la cultura gastronómica” junto a CAF, Banco de Desarrollo para América Latina. Desde Mayo 2016.

Coordinador del Diplomado De Gerencia Gastronómica. Proyecto conjunto de la Universidad Católica Andrés Bello (Caracas, Venezuela) y el Instituto Culinario y Turístico del Caribe (Isla de Margarita, Venezuela), desde septiembre 2016.

Coordinador del Diplomado De Emprendimiento Gastronómico. Proyecto conjunto de la Universidad Católica Andrés Bello (Caracas, Venezuela) y la Fundación Fogones y bandera (Isla de Margarita, Venezuela), desde septiembre 2016.

Director y dueño del Instituto Culinario y Turístico del Caribe (ICTC), centro gastronómico en La Asunción, Isla de Margarita, Venezuela.

Conductor del programa de TV "Diario de un Chef" que se transmite en el canal de cable IVC, en donde entrevista a personalidades de Latinoamérica. Desde Mayo 2017.

Guionista y Locutor del Micro de emisión diaria en Radio "Diario de un Chef " así como del programa de una hora los fines de semana en la Radio Onda de alcance nacional en Venezuela, desde Agosto 2005.

Fundador del Instituto Culinario de Caracas (2002-2016), Escuela para la formación intensiva de cocineros destinados al mercado laboral. En 2016 deja la sociedad pero mantiene estrechos lazos.

Ex Presidente fundador y miembro activo de VENEZUELA GASTRONÓMICA, AC. Asociación civil sin fines de lucro que agrupa a cocineros para promover la gastronomía venezolana en el mundo.

Miembro fundador y de directorio de MARGARITA GASTRONÓMICA, AC. Asociación civil que organiza el evento gastronómico de calle más largo y masivo del país (Isla de Margarita, Estado Nueva Esparta, Venezuela).

Ganador del Gran Tenedor de Oro 2012, máximo galardón al que puede aspirar un venezolano por parte de la Academia Venezolana de Gastronomía.

Columnista del portal www.prodavinci.com con su columna "Diario de un Chef" desde 2014.

Columnista los Domingos en el Diario El Nacional (Venezuela) con su columna "Diario de un Chef" desde 2005-2014.

Autor del libro "Diario de un Chef" (Segunda edición, Octubre 2012).

Autor del libro "Diario de un Chef II" (2014).

Desde 2003 ha sido anfitrión de múltiples programas de estudio en el canal de cable latinoamericano "Gourmet": Mi receta tu receta, SOSumito, Sumo Placer, Puro Sumo, Cocina de Autor, Cocina al Cubo y Tradición Latina.

Anfitrión de seriados documentales gastronómicos en el canal de cable latinoamericano "Gourmet": Gourmet India, Gourmet Venezuela.

Publica "La Cocina de Sumito", 15 tomos que componen el tiraje editorial más grande en gastronomía en Venezuela.

Conferencista de amplia trayectoria.

Desde diciembre de 2014 desarrolló la aplicación para IOS y Androide Recetas de Sumito.

2017

Conductor del programa de TV "Diario de un Chef" que se transmite en el canal de cable IVC, en donde entrevista a personalidades de Latinoamérica. Desde Mayo 2017.

Taller de Crónica Gastronómica en el marco de la Feria Internacional del Libro del Caribe (FILCAR), Marzo 2017, Isla de Margarita, Venezuela.

Conversatorio y conferencia sobre su libro “12 pasos para Cocinar la Imagen de un País” (Editorial Planeta) en el marco de la Feria Internacional del Libro del Caribe (FILCAR), Marzo 2017, Isla de Margarita, Venezuela.

Conversatorio y desayuno sobre crónica gastronómica junto a las autoras Lena Yau y Jacqueline Goldberg en el marco del evento Paseo de Letras y Sabores. Restaurante El Langar de Sumito, Isla de Margarita, Venezuela, Marzo 2017.

Co-organizador del evento “Master Chef del Sancocho” a beneficio de Margarita Gastronómica A.C, La Asunción, isla de Margarita (Venezuela), Febrero 2017.

2016

Organizador del “Quinto Festival del Pan de Año”. La Asunción, Isla de Margarita, Venezuela.

Participación, a través de un video, en el evento “Diálogo 3.0: encuentro iberoamericano de la sociedad civil”. Evento simultáneo en tres países: Colombia, República Dominicana y Venezuela. Octubre 2016.

Conferencia en la Feria del libro de la Universidad de Carabobo (FILUC-2016) sobre su libro “Doce pasos para cocinar la imagen de un país”. Valencia, Venezuela, Octubre 2016.

Festival de cocina “La cocina del barro” en honor a la alfarería utilitaria de Margarita en el Restaurante El Langar de Sumito. La Asunción, Isla de Margarita, Venezuela, Julio 2016.

Conferencista en “Diálogos para las Américas 2016”. Washington, USA, Septiembre 2016.

Festival de cocina “La cocina del barro” en honor a la alfarería utilitaria de Mérida en el Hotel Belensate. Mérida, Venezuela, Julio 2016.

Catering de la comida (500 personas) para la celebración del aniversario de la independencia de Colombia en la embajada de Colombia en Venezuela. Caracas, Julio 2016.

Participación como conferencista en el evento “Guayana Sabe Bien”. Puerto Ordaz, Venezuela, Julio 2016.

Conferencia sobre los alcances sociales de la gastronomía en la embajada de Colombia en Venezuela. Caracas, Venezuela, Junio 2016.

Conferencia en el evento “1001 ideas para mi país” (Charlas SED: Sociedad, desarrollo y emprendimiento) en la Universidad Metropolitana. Caracas, Venezuela, Junio 2016.

Jurado de los exámenes finales de estudiantes de la escuela de cocina Casserole du Chef, Junio 2016, La Asunción, Isla de Margarita.

Conferencia en el evento Emprende con tus ideas organizado por la Fundación IDEA. Mayo 2016, Isla de Margarita, Venezuela.

Participación en el evento Paseo de Europa, organizado por la Comunidad Europea, con propuesta gastronómica de países Nórdicos. Mayo 2016, La Asunción, Isla de Margarita, Venezuela.

Participación como conferencista en el Congreso del Aji Dulce organizado por la Facultad de Agronomía de la Universidad Central de Venezuela, Mayo 2016, Maracay, Venezuela.

Festival “La Cocina de Sumito” en el restaurante Peska, Abril 2016, Hosuton, USA.

2015

Cine foro sobre la película gastronómica “100 metros de separación” en la Universidad Corporativa SIGO. Noviembre 2015, Isla de Margarita, Venezuela.

Conferencia motivacional conjunta con la periodista Valentina Quintero “Eternamente acompañado”. Agosto 2015, Puerto La Cruz, Venezuela.

Clase magistral y participación en cena benéfica en el congreso Alimentaria. Julio 2015, Ciudad de Guatemala.

Participación como organizador y conferencista en el evento Mérida Gastronómica organizado por la Asociación Civil Venezuela Gastronómica. Julio 2015, Mérida, Venezuela.

Seis cenas de cocina venezolana para clientes VIP de la compañía Excelsior Gama, Junio-Noviembre 2015, Caracas, Venezuela.

Jurado del Festival de cine de Mérida. Junio, 2015, Venezuela.

Jornada de clases magistrales en la Universidad de las Américas y cena de gala. Quito, Ecuador, Mayo 2015.

Conferencia Guayana, la despensa del Sur en II edición de Guayana sabe bien. Bolívar, marzo 2015.

Conferencia en Foro Nueva Esparta tiene con qué, organizado por la Cámara de Comercio de Nueva Esparta. Isla de Margarita, marzo 2015.

Presentación del libro Diario de un Chef II en Feria Internacional del Libro del Caribe, organizada por la Universidad de Margarita. Isla de Margarita, febrero, 2015.

Presentación del libro Vuelta a la isla en 80 platos de Rubén Santiago en Feria Internacional del Libro del Caribe,

organizada por la Universidad de Margarita. Isla de Margarita, febrero, 2015.

Participación como Chef invitado en el Festival gastronómico para celebrar el 2do. Aniversario del Restaurante Kaahsiis. México, febrero 2015.

Forista Cine Psicoanálisis del Trasncho Cultural. Caracas, enero 2015.

Conferencia Perdidos en traducción. Escuela Ciencias del Mar. Universidad de Oriente. Isla de Margarita, enero 2015.

2014

Taller de cocina para el Club de pesca de Cartagena. Colombia, diciembre 2014.

Taller Cacao: un poema americano en tres tiempos. Festival del Chocolate. Tabasco, México, Noviembre 2014.

Conferencia Cuando los gochos navegan, en Un día de Mercado, organizado por Venezuela Gastronómica. Caracas, Noviembre 2014.

Conferencia en Universidad Corporativa de Sigo. Isla de Margarita, Octubre 2014.

Comité Organizador de “Margarita Gastronómica”, la Feria Gastronómica más grande Venezuela, con duración de 30 días. Venezuela, Octubre 2014.

Jurado 1er Festival del Sancocho, Margarita Gastronómica 2014. Isla de Margarita, octubre 2014.

Taller de Cocina para Kellogs Colombia, Bogotá, Agosto 2014.

Grabación de la serie de TV “Tradición Latina” para el Canal Gourmet de transmisión en todo el continente. México, Octubre 2014.

Conferencia “Los Números del Hambre” y taller de cocina en el Congreso de Cocina Patrimonial de la UNESCO. Quito, Julio, 2014.

Conferencia principal en la jornada especial por el Día del Arquitecto (DDA del grupo Marmoca). Maracaibo, Venezuela, Julio, 2014.

Conferencia principal en el taller de emprendimiento gastronómico del IESA. Caracas, Venezuela, Junio, 2014.

Conferencia Magistral en la Universidad de las Américas. Quito, Ecuador, Junio, 2014.

Presidente del jurado del concurso de restaurantes La Rosa de Quito. Ecuador, Junio, 2014.

Conferencia principal en la Asamblea Anual de CONSECOMERCIO. Caracas, Venezuela, Mayo, 2014.

Orden Juan Bautista Arismendi en su 1era Clase otorgada por el Concejo Municipal de Arismendi, Capital del Estado Nueva Esparta. Isla de Margarita, Mayo 2014.

Conferencia principal en la Asamblea Anual del Rotary Club de Venezuela. Isla de Margarita, Mayo, 2014.

Conferencia, cena y taller de cocina en el 3er Wine and Food Festival. Cancún, México, Marzo 2014.

Lanzamiento del recetario digital All-Bran de Kellogg's, México DF, México, Marzo 2014.

2013

Conferencia vía Skype en el Congreso de Papa Nativa de la Universidad de Los Andes. Mérida, Venezuela, Diciembre 2013.

Conferencia "Diseño y Gastronomía" para el postgrado de la facultad de diseño, arte y arquitectura de la Universidad Diego Portales. Santiago de Chile, Chile, Noviembre 2013.

Jurado e imagen nacional del concurso nacional "El Reto del Sabor" de All-Bran de Kellogg's, México, Octubre 2013.

Conferencista principal de la gran jornada de conferencias sobre nutrición organizada por la Fundación Begoa, Caracas, Venezuela, Octubre 2013.

Conferencista principal del evento "Innovación y Desarrollo" organizado por POLAR de Venezuela, Valencia, Octubre 2013.

Comité Organizador de "Margarita Gastronómica", la Feria Gastronómica más grande Venezuela, con duración de 30 días. Venezuela, Octubre 2013.

Conferencista principal de la Asamblea nacional de Consecomercio, Isla de Margarita, Septiembre 2013.

Parte del directorio de la organización panamericana de cocineros "Salsa" en el marco del congreso Mistura, Lima, Perú, Septiembre 2013.

Gran cena (220 Pax) "Margarita Gastronómica", Porlamar, Isla de Margarita, Venezuela, Julio 2013.

Conferencias y clases en el congreso "Guayaquil Gastronómico", Guayaquil, Ecuador, Junio 2013.

Conferencista principal del evento "Gerencia que Inspira", Caracas, Venezuela, Junio 2013.

Grabación del programa de televisión de emisión diaria "Cocina al Cubo" para el canal de cable latinoamericano "Gourmet". Buenos Aires, Argentina, Mayo-Junio 2013.

Ganador del Gran Tenedor de Oro 2012, máximo galardón al que puede aspirar un venezolano por parte de la Academia Venezolana de Gastronomía. Caracas, Venezuela, Mayo 2013.

Imagen y campañas para Nestlé Venezuela, Truvía Venezuela, Kellogg's Venezuela, Kellogg's México.

Comité Organizador del congreso de 15 días "Venezuela Gastronómica: Capítulo Mérida". Mérida, Venezuela, Mayo 2013.

Festival de cocina con carne colombiana Wangus en el restaurante Burger Market, Bogotá, Colombia, Abril 2013.

Conferencista principal en el evento "Natural y Saludable", Centro de convenciones Sambil, Maracaibo, Venezuela, Marzo 2013.

2012

Comité Organizador de "Un día de mercado", Feria Gastronómica de tres días con el Mercado de Chacao como sede. Venezuela, Noviembre 2012

Conferencia Magistral en el "XI Salón Internacional de Gastronomía". Caracas, Venezuela, Noviembre 2012

Conferencia Magistral y clase de cocina en el "Congreso de Tiradentes". Minas Gerais, Brasil, Agosto 2012

Conferencia Magistral en "Sabor Barranquilla". Barranquilla, Colombia, Agosto 2012

Comité Organizador de "Venezuela Gastronómica: Capítulo Zulia". Maracaibo, Venezuela, Agosto 2012

Festival de cocina en el Restaurante La Dolcerie. Santo Domingo, República Dominicana, Julio 2012

Conferencia Magistral en el evento "Festival Gourmet Internacional". Caracas, Venezuela, Julio 2012

Organizador del Concurso del Pan de Año. La Asunción, Isla de Margarita, Venezuela, Junio 2012.

Parte del Comité Organizador de "Margarita Gastronómica". Isla de Margarita, Venezuela, Junio 2012

Chef del equipo de "X Cena de los grandes Chefs" de la Fundación mano Amiga. Caracas, Venezuela, Junio 2012

Conferencia Magistral "Perdidos en Traducción" en Guayana Gourmet. Puerto Ordaz, Venezuela, Mayo 2012

Tres talleres magistrales de cocina en SUKOCINA. Guayaquil, Ecuador, Mayo, 2012

Grabación de la serie para TV (Canal Gourmet) MI RECETA, TU RECETA, 13 capítulos. Buenos Aires, Argentina, Marzo, 2012

Festival de cocina de la India en el INSTITUTO CULINARIO DE CARACAS. Caracas, Venezuela, Febrero 2012

2011

Participación como miembro del colectivo VENEZUELA GASTRONÓMICA en el evento VG EN EL MERCADO DE CHACAO. Caracas, Venezuela, Noviembre, 2011

Cena para UNICEF junto al chef ecuatoriano Henry Richardson. Caracas, Venezuela, Noviembre, 2011

Participación como expositor en el evento FESTIVAL INTERNACIONAL GOURMET. Caracas, Venezuela, Octubre 2011

Participación como expositor en el evento SALÓN INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA. Caracas, Venezuela, Octubre 2011

Invitado internacional como expositor en LA GRAN GOURMET. Comodoro, Argentina, Octubre 2011

Invitado internacional como expositor en TASTE SANTO DOMINGO. Santo Domingo, República Dominicana, Septiembre 2011

Invitado internacional como expositor en MISTURA. Lima, Perú, Agosto 2011

Invitado internacional como expositor en EXPO GOURMET PANAMÁ. Ciudad de Panamá, Panamá, Agosto 2011

Participación como expositor en el evento CATAS GOURMET. Porlamar, Isla de Margarita, Venezuela, Junio 2011

Presidente del jurado del evento gastronómico ROSA DE QUITO. Quito, Ecuador, Junio 2011.

Anfitrión y organizador del evento VENEZUELA GASTRONÓMICA: CAPÍTULO NUEVA ESPARTA. La Asunción, Isla de Margarita, Venezuela, Mayo 2011.

Festival de cocina y conferencias en el Restaurante Sukalde. Mayo 2011, Santiago, Chile.

Organizador del Congreso de cocina “Venezuela Gastronómica: Nueva Esparta, capítulo I” , La Asunción, Mayo 2011

Festival de cocina de la India en el restaurante “Círculo”. Febrero 2011, Barquisimeto, Venezuela

2010

Ciclo de talleres de cocina en TAO Espacio gastronómico. Noviembre 2010, Bogotá, Colombia

Participación con taller en el evento “Paula Gourmet” y realización de cena en Hotel Hyatt. Noviembre 2010, Santiago, Chile

Participación como conferencista en el IX Salón Internacional de Gastronomía. Octubre 2010, Caracas, Venezuela

Conferencia en el congreso gastronómico de Manizales. Septiembre 2010, Manizales, Colombia

Jurado del concurso gastronómico "Rosa de Quito". Septiembre 2010, Quito, Ecuador

Festival de cocina en el Bar Tabarés. Agosto 2010, Montevideo, Uruguay

Organizador del Congreso de cocina "Venezuela Gastronómica: Barquisimeto, capítulo I", Lara, Mayo 2010

Festival de cocina en el Hotel NOW. Diciembre 2010, Cali, Colombia

2006-2009

Cena exclusiva para 120 personas en la inauguración del Hotel NOW. Cali, Colombia, Diciembre 2009

Festival de cocina de la India en Círculo Restaurante. Barquisimeto, Venezuela. Diciembre 2009

Miembro del comité organizador del congreso Venezuela Gastronómica. Capítulo I. Caracas, Venezuela, Noviembre 2009

Expositor en la feria gastronómica "Trilogía en Fusión". Valencia, Venezuela, Octubre 2009

Expositor en la feria gastronómica "Expo Gourmet". México D.F, México, Septiembre 2009

Festival "La cocina de Sumito" en Círculo Restaurante. Barquisimeto, Venezuela, Julio 2009

Conferencia ¿Qué hacen los físicos en la cocina? En la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela, Mayo, 2009

Ciclo de tres conferencias en la Escuela de Negocios de la Universidad Andrés Bello de Chile. Santiago, Chile, Mayo, 2009

Anfitrión de "Venezuela Mía", documental de 8 capítulos sobre la cocina de Venezuela. Mayo-Julio 2009

Expositor del evento Catas Gourmet en la Isla de Margarita. Venezuela, Abril 2009

Festival La cocina de Sumito. Hotel Chana-Cardón, Isla de Margarita. Venezuela, Abril, 2009

Conferencista en Expo-Pimienta. Maracaibo, Venezuela, Marzo, 2009

Conferencia por los 10 años de la Universidad Experimental de Yaracuy. San Felipe, Venezuela, Enero, 2009

Anfitrión de "Gourmet India", documental de 13 capítulos sobre la cocina de la India. India, Marzo-Abril 2008

Nombrado Miembro honorario de la Asociación Ecuatoriana de Chefs. Quito, Ecuador, Noviembre 2008

Nombrado Chef Honorario de la Escuela de gastronomía de la Universidad de las Américas. Quito, Ecuador, Noviembre 2008

Condecorado por la Alcaldía de Lima por su labor de difusión gastronómica. Lima, Perú, Octubre 2008

Expositor de La Cumbre Internacional D´Gastronomía. Lima, Perú, Octubre 2008

Gira Latinoamericana (Costa Rica, Panamá, Puerto Rico, Brasil, Ecuador, Colombia, México) con los vinos TRIO de Concha y Toro. Septiembre-Diciembre, 2009.

Cena para 450 personas en Lima, Perú. Septiembre, 2009

Ponente del Encuentro Iberoamericano de Gastronomía de Origen. Cali, Colombia, Julio 2008.

Ponente en el Primer Foro de Comunicación Gastronómica. Mayo, 2008. Caracas, Venezuela.

Imagen latinoamericana de los vinos TRIO de la casa Concha y Toro. Chile, desde Abril 2008

Invitado al programa "La Huerta de Mónica Cahen D´Anvers" del canal Gourmet. Buenos Aires, Argentina, Abril 2008

Conferencista en el Primer Congreso Mundial de Micro Cocina. Diciembre 2007, San Sebastián, España.

Cocina a cuatro manos. Círculo Restaurante, Barquisimeto, Venezuela. Diciembre 2007

Lanzamiento nacional del encartado de recetas "Sumo en Domingo" en el diario El nacional con un tiraje semanal de 250.000 coleccionables. Caracas, Venezuela, Septiembre-Noviembre 2007.

Conferencista en el VI Salón Internacional de Gastronomía de Caracas. Venezuela, Octubre 2007

Conferencista en el Foro Aristides Bastidas de divulgación científica. Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela, Octubre 2007

Conferencista en el tercer Congreso Eno-gastronómico de Valencia. Venezuela, Octubre 2007

Festival de cocina en "Círculo Restaurante", Barquisimeto, Venezuela, Septiembre 2007

Invitado especial para dictar tres talleres de cocina en el Congreso de gastronomía PROVOCA 2007. Medellín, Colombia, Agosto 2007)

Co-conferencista junto a los Chefs Anthony Bourdain y Edgar Leal en el evento "Confesiones de un Chef". Caracas, Venezuela, Agosto 2007

Sumito en el INACAP de Valparaíso (Chile, Junio 2007) con Conferencia para 400 personas, taller para 70 cocineros avanzados y cena para 40 periodistas.

"Sumito en Matiz": Tres días de festival de su cocina. Bogotá, Colombia, Junio 2007

Taller especial de cocina en la Escuela Gato Dumas. Bogotá, Colombia, Junio 2007

Conferencia inaugural del Tercer Congreso Internacional de Gerencia de Restaurantes. Bogotá, Colombia, Junio 2007

Cena especial por el séptimo aniversario del Restaurante Pujol. D.F, México, Mayo 2007

Almuerzo para el Círculo de Periodistas Gastronómicos de Chile. Santiago, Chile, Mayo 2007

Conferencia "Diseño y gastronomía" en la Universidad Andrés Bello de Santiago de Chile, Mayo 2007

Tour Gastronómico. Bogotá (Colombia), Marzo 2007

Orador en el foro inaugural del Primer Congreso Internacional de Gastronomía de la Universidad Metropolitana de Caracas

Ganador del "Tenedor de Oro 2006" conferido por la Academia Venezolana de Gastronomía, por su labor de promoción de la cocina venezolana en el mundo

Invitado especial como expositor al Congreso Gastronómico "Gastronomía2006" (Bogotá, Colombia), Diciembre, 2006

Invitado especial como expositor al Congreso Gastronómico "Rescatando las Cocinas y Culturas Prehispánicas de América para el Mundo" (Pachuca, México), Noviembre, 2006

Invitado especial como expositor al "Quinto Salón Internacional de Gastronomía " (Caracas, Venezuela), Octubre, 2006

Invitado especial como expositor al Congreso Gastronómico "TENDENCIAS GASTRONÓMICAS " (Buenos Aires, Argentina), Octubre, 2006

Invitado especial como expositor al Congreso Gastronómico "TASTE LATINO2" (Miami, USA), Mayo, 2006.

Previo al 2006, Otros Méritos

Socio y Chef Ejecutivo del Restaurante de Alta Cocina "Sibaris". Caracas (Venezuela), 2004-2007.

Imagen de diferentes campañas publicitarias (Excelsior Gama, Banco Mercantil, Mc. Cormick, Aceites de Oliva Borges, Plumrose, General Electric, Queso Torondoy, Splenda, El Nacional, Maizina Americana y Concha y Toro

Anfitrión del programa de televisión de emisión semanal "Nueva Cocina Latina" en el canal de cable Español "Canal Cocina". Julio a Septiembre del 2004.

Creador del concepto y ex-socio (2003-2004) de "SumoGusto", lugar de expendio de comida para llevar y exquisiteces (Caracas, Venezuela). Actualmente ya no pertenece a esta organización.

Anfitrión del programa "Cocina de Autor" del canal Latinoamericano de cocina "Gourmet.com" desde mayo hasta Julio del 2003, con 4 emisiones diarias.

Socio fundador de "La Cuadra Gastronomía" (Caracas, Venezuela), complejo gastronómico con una Pastelería, Brasserie, Escuela de cocina, Estudio de televisión y Restaurante de lujo.

Asesor de la apertura del Restaurante "Cacao" (Miami, USA). Proyecto de Alta Cocina Iberoamericana dirigido por el Chef Edgar Leal

Julio, 1999 aceptado para trabajar con Wolfgang Puck en su Restaurante Spago de Los Angeles.

Marzo, 1998 aceptado para trabajar con el Chef Jean Georges Vongerichten, en Jean George Restaurant, Vong Restaurant and Jo Jo Restaurant; New York, U.S.A

Enero 1997 a Diciembre 2000, Chef Ejecutivo de "Restaurante Cathay" (Grupo Ara), 72 asientos, Comida Panasiática. Caracas, Venezuela.

Asesor gastronómico del "Grupo Ara" . Caracas, Venezuela (Agosto 1996 a Enero 1997).

Chef Ejecutivo de "Restaurant Le Bistro". St. George's, Grenada (Agosto 1995 a Julio 1996).

Dueño y Chef de "Sumito Restaurante". Mérida, Venezuela (Febrero 1994 a Junio 1995).

Chef en el Restaurante "Vinoteca Delfino". Caracas, Venezuela (Abril 1992 a Junio 1993).

Cocinero de Chef Pierre Blanchard en el Restaurante "Deuxieme Etage". Caracas, Venezuela (1992).

Sous Chef de Franz Conde en "Seasons Club". Caracas, Venezuela (Junio 1990 a Diciembre 1991).

Invitado para el Festival de Cocina Venezolana en el Restaurante Lakes de Brasilia. Brasil, Julio, 2005.

Invitado especial como expositor al Congredo Gastronómico "FISPAL LATINO" (Miami, USA), Mayo, 2005.

Publicación de el libro "Nueva Cocina de Sumito" (Editorial El Nacional, 2004)

Invitado especial de la Exposición gastronómica "Expo Gourmet.com" (Buenos Aires, Argentina) dictando dos talleres magistrales de cocina. Julio 2004.

Invitado especial para el Segundo, tercer y cuarto "Salón Internacional de Gastronomía" (Caracas, Venezuela) 2003-2005.

Invitado Internacional como expositor en "ExpoGourmet" Buenos Aires, Octubre 2003

Actualmente es colaborador como articulista de la Revista Zona Gourmet

Portada de la Edición de Cocina y Vino de Abril, 2003.

Nombrado uno de los 24 mejores de Chef de Latinoamérica en artículo especial de la Revista Gatopardo (Colombia, Agosto 2002)

Colaborador en festivales con renombrados chefs, como es el caso de Daniel Boloud, Jöel Robuchon, Jean Georges Vongerichten y Eric Ripert.

Llamado a participar en el proyecto Absolut Gourmet Caracas, tanto con receta como con imagen del proyecto (2002)

Participación en múltiples eventos benéficos, como es el caso de la prestigiosa Gala por la Vida que se hace anualmente en Caracas.

Asesor gastronómico del encartado por fascículos editado por El Nacional (Venezuela), “Cocinar a la Venezolana” (Editorial El Nacional, 2002)

Publicación de el libro “La cocina de Sumito II” (Editorial El Nacional, 2001)

Publicación del libro “La cocina de Sumito” (Editorial El Nacional, 1998) con tres ediciones y casi 10.000 ejemplares vendidos.

Co-fundador del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA)

Fundador, participante y anfitrión del “Festival de jóvenes cocineros de Venezuela” en Mérida (1995), Barquisimeto (1996) y Puerto Ordaz (1998).

Referi y jurado en los principales festivales gastronómicos del País, así como en Escuelas de Cocina.

Mencionado en casi 200 artículos de Revistas y periódicos