








Contacto

 Bahía Inglesa, comuna de Caldera, Región de Atacama.

 +569 9947 1442

 laolladel13@gmail.com

 Adolfo Gustavo Torres Frías
 @ adolfogustavotorresfrías

Adolfo Torres Frías

Artista Gastronómico

Personales

Fecha Nacimiento

13 de Diciembre de 1971,
Santiago de Chile

Profesión

Artista Gastronómico

Académicos


- Primer Año de Periodismo Universidad Arcis. Santiago.
- Carrera de Gastronomía Internacional Instituto Inacap Parque O'Higgins, Santiago de Chile.
- Estudios de Cocina en Lima, San Francisco, Medellín y Barcelona.
- Taller de Edición de Grabados en Metal Talleres Tuna, Santiago de Chile.


Distinciones y Becas


- Reconocimiento Delegación Presidencial de Atacama Febrero 2026 por su aporte a la Cultura, el Arte, La Gastronomía y el Turismo, Región de Atacama.
- Beca Circulación Internacional GORE Atacama: "La Mesa de Atacama... Imaginarios Visuales, Teóricos y Culinarios", Quito, Ecuador, 2025.
- Premio Región de Atacama de Arte, Categoría Trayectoria, Seremia Cultura 2024.
- Jurado Calificador Obras Paralelas XVI Edición Bienal de Cuenca 2023 – 2024.
- Beca Fondart Regional 2021 "Producción Técnica VII Festival Internacional de Gastronomía Bahía Inglesa".
- Beca Fondart Ventanilla Abierta 2019: "La Olla Común – Proyecto Provincia del Huasco". -Beca Fondart Regional 2019: "Cocinas del Pacifico".
- Beca Fondart Regional 2018: "Cocinas del Pacifico". -Beca Dirac 2017: "Proyecto México".
- Beca Dirac 2014: "Proyecto España".
- Beca Donaciones Culturales: Festival Internacional de Gastronomía "Cocinas del Pacifico".2015 al 2026.
- IV Bienal de Grabado Lima 2013, Invitado de Honor.
- VII Bienal SIART 2011 La Paz, Bolivia. Invitado de Honor.
- Beca Dirac 2011: Proyecto P.A.U. Paraguay, Argentina, Uruguay. -Beca Fondart 2009: Proyecto Taller de Arte Villa las Playas.
- Beca DIRAC 2007: La Olla Común-Centro Lima.
- 2º Lugar 1º "Concurso de Arte Contemporáneo Galería Metropolitana 2008". Beca DIRAC 2009 "La Olla Común Proyecto Medellín".
- 2º Lugar 1º Certamen de Artes Visuales de Atacama 2010.





Contacto

 Bahía Inglesa, comuna de Caldera, Región de Atacama.

 +569 9947 1442

 laolladel13@gmail.com

 Adolfo Gustavo Torres Frías
 @ adolfogustavotorresfrias

Adolfo Torres Frías

Artista Gastronómico

Distinciones y Becas

Ejercicios Curatoriales Realizados

- Co Curador Bienal Nomade Guayaquil 2021 "Proyecto Guayaquil City".
- "Manu Chao en Caldera" 2013 y 2024.
- "La Incidencia de lo Culinario en la Producción Artística... Antoni Miralda en Chile" 2013 – 2014 – 2018. Santiago de Chile, Barcelona, España, Bahía Inglesa – Atacama, Chile.
- "Del Puñal al Pincel...LU.CU. MA. En Chile" 2009 – 2011.
- "Te Devuelvo tu Imagen...Juan Castillo en Bahía Inglesa", Restaurante El Plateao, Bahía Inglesa, Chile.
- "Ciclo de Arte y Gastronomía" "La Incidencia de lo Culinario en la Producción Artística", Festival Internacional de Gastronomía Bahía Inglesa 2015 – 2026

Organizaciones


- Representante Legal de "Agrupación Cultural Morro Bahía" 2009 – 2019.
- Director Festival Internacional de Gastronomía Bahía Inglesa "Cocinas del Pacífico" 2015-2026.


Publicaciones Presentes


- "Hay Pan", Catalogo de obras Cristian Velazco, 2025.
- "Cocinas, Alimentos y Símbolos... Estado del Arte y el Patrimonio Culinario en Chile", Consejo de la Cultura y las Artes, 2017
- "Chile Limita al Centro": Museo de Arte Contemporáneo Santiago, Consejo de la Cultura y las Artes 2017.
- "Contexto y Territorio...Casa Poli Ciclo Residencias 2014"
- "Europa, el continente triste...Noticias de ida y vuelta: La Olla Común" Experiencia en Bolivia, Francis Naranjo, 2013.
- "Zonas de Turbulencia", "El Catering del Descontento", Salón de Grafica, Hernán Pacurucú, Guayaquil, Ecuador, 2020.
- "Guayaquil City", Co Curador de G42, Bienal Nomade Guayaquil 2021, Hernán Pacurucú, Víctor Hugo Bravo, Ecuador, 2021.
- "Rescate Gastronómico de los Pueblos Originarios de Caldera", Editorial, Departamento de Cultura y Turismo Ilustre Municipalidad de Caldera, 2022.
- "Chile Internacional II. Bocetos del Sur, Mapas del Devenir", Eva Christina Meier, Berlín, Alemania2022.
- Revista Diagrama N. 4, Facultad de Arte Universidad Finis Terrae: "Arte en la Cocina" Santiago, 2020.
- "Talleres Tuna...Manipulaciones desde lo Grafico", Universidad Autónoma de Chile, Santiago, agosto 2024.
- "Habito Tierra", Fernando Hinostraza, Galería Animal, Santiago, agosto 2024.





Contacto

 Bahía Inglesa, comuna de Caldera, Región de Atacama.

 +569 9947 1442

 laolladel13@gmail.com

 Adolfo Gustavo Torres Frías
 @ adolfogustavotorresfrias

Adolfo Torres Frías

Artista Gastronómico

Proyectos y Muestras Realizadas

2026

- "La Mesa de Atacama...Imaginario Visuales, Teóricos y Culinarios"
- Museo Regional de Atacama.
- "Triangulación para un Encuentro"
- Homenaje a Carmen Caballero, Un ser de arte.
- Casa Fugaz, Callao, Lima, Peru.

2025

- "La Mesa de Atacama...Imaginario Visuales, Teóricos y Culinarios"
- Universidad Internacional del Ecuador, Instituto Yavirac, UTE Quito, Embajada de Chile en Ecuador, Monumento Mitad del Mundo, Quito, Ecuador.
- Proyecto "Ciclo Techno-rural: Accionismo, Gastronomía, Performance y Video"
- "100 Razones / 100 Raciones" Curatoria: Antonio Urrutia Luxoro, "Casa Salas", Buenos Aires, Argentina.

2024


- "Los Castigos", Galería Metropolitana, Santiago Chile, Octubre 2024.
- "Talleres Tuna...Manipulaciones desde lo Grafico", Casa Extensión Universidad Autónoma de Chile, Santiago Chile, Agosto 2024.


2023


- "El Comedor del Quinto Rio", XVI Bienal de Cuenca 2023. Casa Patrimonial del Alfarero, Cuenca.
- Presentación -"Chile Internacional II. Bocetos del Sur, Mapas del Devenir", Eva Christina Meier, Ana María Saavedra, Adolfo Torres, La Curandera, Bahía Inglesa.
- IX Festival Internacional de Gastronomía Bahía Inglesa 2023 "Cocinas del Pacífico" La Incidencia de lo Culinario en la Producción Artística.
- Facultad de Turismo y Gastronomía Universidad de Colima, México
- Comedor San Pascual Bailón, Ciudad de México. 2020 - 2021.
- CoCurador Bienal Nómada Guayaquil 2021.
- "Guayaquil City", Co Curador de G42, Bienal Nomade Guayaquil 2021, Hernán Pacurucú, Víctor Hugo Bravo, Ecuador, 2021.
- "Las Crónicas del Corona Virus...Memoria, Denuncia y Homenaje", Coral de Bahía.
- Festival Internacional de Gastronomía bahía Inglesa 2020 "Cocinas del Pacífico" 2019
- La Olla Común - Proyecto Huasco.
- Itinerancia provincial por las comunas de Alto del Carmen, Vallenar, Freirina y Huasco.
- Festival Internacional de Gastronomía Bahía Inglesa 2020 "Cocinas del Pacífico"





Contacto

 Bahía Inglesa, comuna de Caldera, Región de Atacama.

 +569 9947 1442

 laolladel13@gmail.com

 Adolfo Gustavo Torres Frías
 @adolfogustavotorresfrias

Adolfo Torres Frías

Artista Gastronómico

Proyectos y Muestras Realizadas

- La Olla Común – Proyecto Valdivia
- "Rayo Verde". Bienal Nómada "Pedacito de Cielo"

2018

- La Olla Común – Proyecto Cuenca:
- Instalación y cocina en proyecto "Gigantes y Derivas", Ex Hospital del Seguro Obrero de Cuenca. (Hernán Pacurucú Curador.)
- La Olla Común – Food Situation México:
- Intervenciones culinarias, invitaciones abiertas, olla común R.a.t., Comedor San Pascual Bailón, Comedor Popular Comunitario.
- Intervenciones Culinarias: Cañete, Constitución, Talca, Santiago.
- Festival Internacional de Gastronomía Bahía Inglesa 2018 "Cocinas del Pacífico"

2017

- La Olla Común – Proyecto México:
- Itinerancia por variados espacios pedagógicos, culturales y populares de Ciudad de México, Nayarit y Tijuana.
- La Olla Común: Gabinete Culinario de Atacama. Proyecto Chile Limita al Centro, Museo de Arte Contemporáneo.
- Festival Internacional de Gastronomía Bahía Inglesa 2017.
- "La Olla Común – Locro a la Costeña" Festival de las Artes, Valparaíso 2017.

2016

- La Olla Común – Proyecto El Norte.
- Itinerancia por E.E.U.U. y México, presentando proyecto y acciones en Coyote Circle de Newport, Francisca Benítez Terrace en Manhattan N.Y., Reja Fronteriza y Culinary School of Arts de Tijuana, R.a.t. Residencias Artísticas por Intercambio, Obrera Centro, Taquería La Kermes de Ciudad de México.
- Festival Internacional de Gastronomía Bahía Inglesa 2016 "Cocinas del Pacífico": Residencias Culinarias, Ciclo de Arte y Gastronomía, Ciclo de Cine y Gastronomía, Ciclo de Charlas y Degustaciones, Barras del Pacífico, Dulces del Pacífico, Feria de Productos y Preparaciones, Fiesta de Verano.

2015

- La Olla Común – Proyecto Porvenir.
- Residencia artística en dicha ciudad de Tierra del Fuego por 3 meses con la creación del 1er. Museo de Arte y Culinaria de Porvenir.
- La Olla Común – Proyecto Vega Central. Trasmigraciones, Ariztia lab.
- La Olla Común – Proyecto Universidad Finnis Terrae. Seminario y acción culinaria en sedes de Arte y Gastronomía.
- La Olla Común - Proyecto Perrera
- Centro Arte Experimental Perra, Santiago, Chile.
-





Adolfo Torres Frías


Artista Gastronómico



Proyectos y Muestras Realizadas

Contacto

 Bahía Inglesa, comuna de Caldera, Región de Atacama.

 +569 9947 1442

 laolladel13@gmail.com

 Adolfo Gustavo Torres Frías
 @ adolfogustavotorresfrías

- Festival Internacional de Gastronomía Bahía Inglesa 2015 "Cocinas del Pacífico" Residencias Culinarias, Ciclo de Arte y Gastronomía, Ciclo de Cine y Gastronomía, Ciclo de Charlas y Degustaciones, Barras del Pacifico, Dulces del Pacifico, Feria de Productos y Preparaciones, Fiesta de Verano.

2014

- La Olla Común - Proyecto España
- Barcelona, Madrid, Canarias, Logroño: Food Cultura Museum, Universidad Autónoma de Barcelona, Jivar Artist Residence, Espacio Trapezio, La Regenta Centro Arte, la Gota de Leche.
- La Olla Común - Proyecto Ginebra: Walden Centro de Arte, Ginebra, Suiza.
- La Olla Común - Proyecto Coliumo: Contexto y Territorio Casa Poli, Residencia de Artistas, Concepción, Chile.

2013

- La Olla Común: "Proyecto Lima": VII Biental de Grabado, Lima 2013.
- La Olla Común: "Libre Mercado/Mercado Libre", Galería Arte Universidad Mayor, Santiago, 2013.
- La Incidencia de lo Culinario en la Producción Artística...Antoni Miralda En Chile, Galería Metropolitana, Centro Cultural de España.
- La Olla Común: "Proyecto Cañete": Cultura Culinaria Museo Mapuche de Cañete/ Carrera Culinaria /Barrio Leiva /Universidad de Concepción
- La Olla Común "Proyecto Atacama": El Salvador, Diego de Almagro, Freirina, Caldera.

2011/2012

- Trabaja desde 2010 en el restorán: "El Coral de Bahía Inglesa", Caldera-- Atacama Coordinador y Curador La Curandera Artes Visuales.
- Proyecto Caldera: Marte Centro Cultural, Montevideo, Uruguay.
- La Olla Común: "Proyecto Residencia en la Tierra" Armenia, Colombia.
- La Olla Común: "Video Medellín" Food Cultura - Barcelona
- La Olla Común: "Proyecto Valparaiso" Consejo de la Cultura, Vicente Vargas Estudio, Plaza Sotomayor.
- La Olla Común: "Proyecto La Paz": VII Biental SIART 2011, Bolivia. Museo Tambo Quirquincho / Plaza Hurtado de Mendoza / Universidad Los Andes.
- La Olla Común: "Proyecto Colombia" Casa Tres Patios/ Colegiatura Colombiana, Medellín. La Cubeta, Cali.
- La Olla Común: "Proyecto Brasil" Tardanza, Curitiba, Memorial América Latina, Sao Paulo-Centro Cultural Barra Grande, Bahía-Museo Murillo La Greca, Recife.
- La Olla Común: "Proyecto P.A.U" (Paraguay, Argentina, Uruguay)
- Museo del Barro, Escuela Culinaria Garófalo, Instituto Superior de Arte Asunción, Paraguay, IAG Buenos Aires, IUNA Buenos Aires, Argentina, Marte Centro Cultural Montevideo, Hospital Psiquiátrico Vilardebo, Uruguay.

Entre los años **2000 y 2011** realiza una intensa y extensa hoja de ruta y proyectos por Chile, Perú, Bolivia, Ecuador, Colombia, Paraguay, Uruguay, Argentina y España. Destacando el cruce, la relacion e importancia entre las artes visuales y la alimentación.