

CHEF Y ACTIVISTA

KIKI BOKUNGU LOUYA

"SI VEO UN
PROBLEMA Y PUEDO
ENCONTRAR UNA
SOLUCIÓN,
ENTONCES VOY A
ABORDAR ESE
PROBLEMA."



Vida: 1982-presente

Residencia: Detroit,
Michigan

Conocida por: Chef y
activista por sistemas
alimentarios equitativos y
saludables

HÉROE MATEMÁTICO

Los chefs como Kiki preparan comida usando recetas que incluyen matemáticas:

- Medidas
- Fracciones
- Números mixtos
- Peso
- Temperatura

Dato curioso: Kiki fundó una tienda de comestibles gourmet llamada "Farmers Hand" para que su comunidad pudiera tener acceso a los alimentos de las granjas locales.



DEFENSORA DE LA COMIDA URBANA

- Kiki Bokungu Louya es una chef premiada de Detroit.
- Las empresas y los restaurantes de Kiki están interesados en proporcionar alimentos saludables suministrados por agricultores locales a las comunidades. Sus organizaciones apoyan el comercio justo de alimentos y el trato justo de los trabajadores agrícolas.
- Kiki combina su amor por las matemáticas, la resolución de problemas y la ciencia con sus habilidades en la cocina.
- Kiki compitió en el programa de televisión Top Chef: Portland.

REFERENCIAS

- Louya, K. (n.d.). Kiki Bokungu Louya. <https://www.kikilouya.com>
- Moskin, J. (2019, July 16). 16 Black Chefs Changing Food in America. New York Times. <https://www.nytimes.com/interactive/2019/07/16/dining/black-chefs-restaurants-food.html>.
- Williams, M. (2021, May 12). Detroit's Kiki Louya Talks Restaurant Ownership, 'Top Chef', and the Raw Chicken Incident. Eater Detroit. <https://detroit.eater.com/22431734/kiki-louya-top-chef-portland-detroit-restaurateur-farmers-hand-folk-mink-selden-standard>