

KEVIN F. SERRANO

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PERFIL

Profesional de la Gastronomía con experiencia en el sector hotelero. Me considero muy responsable, con iniciativa y diligente, me gusta estar al tanto de todos los detalles para la creación de experiencias inolvidables.

Me apasiona la pastelería y el aprendizaje de nuevas tendencias fusionado con la creatividad y el uso de ingredientes locales.

INFORMACIÓN PERSONAL

Info

- Edad: 26 años (28/08/1997)
- Nacionalidad: Ecuatoriana
- ID pasaporte: 1150333928

Contacto

- Dirección: Vicente Rocafuerte 3-51 y Huaynacapac; Cuenca, Ecuador
- Email: kfserrano@utpl.edu.ec
- Teléfono +593 99 867 5901
- www.linkedin.com/in/kfserrano

CAPACIDADES/COMPETENCIAS

Idiomas

- Inglés competente (Hablado y escrito).
- Francés básico.

Otros

- Paquetes de Microsoft Office.
- Habilidades operativas en cocina fría y caliente.
- Competencias de gestión y administración.

EXPERIENCIA LABORAL

Sous-chef

Hotel Cruz del Vado by Art Hotels, Cuenca, Ecuador
Nov/2021, Trabajo actual.

- Gestión de pedidos y bodegas.
- Dirección y capacitación de personal.
- Administración y control de inventarios.
- Elaboración de menú para eventos y catering.

Jefe de Cocina

Goza Calle Larga Cuenca, Ecuador
Oct/2020 - Oct/2021

- Elaboración de producciones.
- Puesta a punto de carta.
- Capacitación y supervisión de personal.

Primero de Cocina

Geotel Antofagasta (GHL Hoteles), Chile
Jul/2019 - Mar/2020

- Gestión de materias primas e insumos.
- Planificación de menú y recetas estándar.
- Organización, supervisión y capacitación del personal del área.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Diplomatura en gestión integral de Eventos y Espectáculos

Universidad Blas Pascal

- May/2022 - Dic/2022
- Córdoba - Argentina

Licenciatura en Gastronomía

Universidad Técnica Particular de Loja

- Oct/2014 - Feb/2019
- Loja - Ecuador

CURSOS/CAPACITACIONES

Universidad Técnica Particular de Loja

- Técnicas de Repostería Creativa (May/2018).
- Preparación de Cárnicos y Cocina Ecuatoriana (May/2018).
- Chocolatería Fina y Técnicas de Repostería (Jun/2017).

KEVIN F. SERRANO

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

OBJETIVO PROFESIONAL

Laborar como asesor gastronómico y couch empresarial, basado en mi pasión por la creación de productos que generen experiencias memorables.

De igual forma, desempeñarme en el área de Alimentos y Bebidas, como chef dentro de la industria de la hospitalidad, así como event planner o event staff fusionando mi gusto por la cocina y atención a los detalles.

En mas sentidos, deseo dirigir y gestionar productos gastronómicos con impacto social, fusionando nuevas tendencias con creatividad y productos locales.

REFERENCIAS PERSONALES

Mgtr. Cristina Zúñiga

Gerente Hotel Cruz del Vado

- +593 99 844 3711
- cristina.zuniga@arthotelsecuador.com

Fernando Arévalo

Chef Ejecutivo Hotel Cruz del Vado, Cuenca, Ecuador.

- +593 97 863 6843
- chefcuenca@arthotelsecuador.com

Mgtr. Franklin Rosero

Coordinador titulación de Gastronomía UTPL

- +593 97 900 5449
- jfrosero7@utpl.edu.ec

Mgtr. Mauricio Artieda Ponce

Docente Investigador UTPL

- +593 98 721 7061
- mpartieda@utpl.edu.ec

CURSOS/CAPACITACIONES

Universidad Técnica Particular de Loja

- Uso de Fermentados en la panadería Artesanal (2017).
- Cocina Tradicional Italiana (2016).
- La Química del Caramelo (2016).
- Innovación en la Gastronomía Ecuatoriana (2016).

Le Cordon Bleu Perú

- Cocina Francesa Clásica (Set/2017).

EXPERIENCIA ACADÉMICA

Ayudante de Cátedra

Cocina Ecuatoriana

Oct/2016 - Feb/2017

- Asistencia al docente en clases presenciales.
- Revisión de información.
- Ejecución de técnicas de cocina.

Presidente Aso. Estudiantes de Gastronomía

Universidad Técnica Particular de Loja

Oct/2015 - Feb/2018

- Elaboración y gestión de proyectos.
- Ejecución de eventos.

Capacitador en Manipulación y Creatividad

Mancomunidad Bosque Seco

Agosto/2018

- Capacitación en BPM.
- Formulación de recetas creativas.

Presidente de Curso

Universidad Técnica Particular de Loja

Feb/2015 - Oct/2018

- Dirección de actividades del curso.
- Gestión y ejecución de proyectos profundos.

Practicante de Cocina y Pastelería

Hotel Howard Johnson Loja - 500 horas

Abr/2015 - Oct/2016

- Asistencia en las áreas de Cocina de eventos, Panadería, Pastelería, Bar y Servicios.