



# VERÓNICA SERRANO

 Tlga. Gastronomía

31 años de edad

## HABILIDADES

- Habilidades de escucha activa
- **Trabajo en equipo**
- **Orientación al cliente**
- **Solución de problemas**
- Toma de decisiones
- Adaptabilidad
- Liderazgo

## REFERENCIAS

- Chef Nelson Romero  
0969146318
- Lic. Pablo Nolivos  
0996585414
- Abg. Cesar Serrano  
0969576830
- Mgtr. Gabriel García  
0999734333
- Ing. Nathaly Espinoza  
0993553462

## IDIOMAS

Inglés 

Español 

## CONTACTO

 0969413542

 veritos4271@gmail.com

 La Tebaida, José Joaquín  
Palacios y Avenida  
Benjamín Carrión.

## EXPERIENCIA

- |             |   |
|-------------|---|
| 2014 - 2015 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Trabajo en el área de servicio ( Eventos)</li><li>• Trabajo en el área de servicio – Sol eventos</li><li>• Ayudante en el área de cocina fría – Grand Victoria</li><li>• Ayudante en el área de tallado de frutas – Chef Fidel Sánchez</li><li>• Ayudante de cocina caliente – Hostería las Lagunas 2016 – 2017</li></ul>                                 |
| 2016 - 2017 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ayudante del área de cocina caliente. Elaboración de mise en place y producción – Hotel Victoria</li><li>• Ayudante de cocina en eventos – Restaurante Rincón de borgoña</li><li>• Mentora de Cursos de cocina en Capur, Saraguro y Loja Municipio de Loja 2017 – 2018</li></ul>  |
| 2018 - 2019 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mentora de Cursos de pastelería en Capur, Saraguro y Loja – Municipio de Loja 2017 – 2018</li><li>• Chef del restaurante Casa Mia</li><li>• Trabajo de tallado en frutas y verduras – independiente</li></ul>   |
| 2020 - 2021 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Trabajo en charlas sobre Nutrición – Colegio de Manta</li><li>• Encargada de cocina – Chef Nelson Romero</li><li>• Chef encargada de la alimentación de pacientes Covid y personal laboral - Hospital Clínica Moderna</li><li>• Trabajo en elaboración de recetarios de menú para pacientes Covid y personal laboral – Hospital Clínica Moderna</li></ul> |
| 2022        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Docente capacitadora en diferentes áreas de gastronomía – Prefectura de Loja</li><li>• Docente de emplazo Religión - Colegio “Mater Dei” - 2024</li><li>• Docente remplazo inicial - Escuela cuarto centenario</li></ul>  |
| 2024        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Capacitadora en gastronomía en el Municipio de Loja - 2024</li><li>• Emprendedora, representante de la marca “Sluvy” desde el 2018 hasta la actualidad.</li></ul>   |

## EDUCACIÓN

- |      |   |
|------|---|
| 2017 | TLGA. GASTRONOMÍA<br><b>Instituto Superior Sudamericano</b> |
| 2020 | EMPRENDIMIENTO<br><b>Misión Ecuador Online Academy</b>      |
| 2021 | INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO<br><b>Prendho - UTPL</b>        |

## CURSOS

LIDERAZGO,  
COCINA CREATIVA,  
ALTA COCINA,  
EMPRENDIMIENTO