

CURRICULUM VITAE



TANIA LIBERTAD CORTÉS GARCÍA
LICENCIADA EN GASTRONOMÍA 2006-2010 MAESTRIA EN GESTION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2012-2014
Sexo: Femenino
Edad: 32 años
MEDIO PARA CONTACTO Correo: taniacg@huatulco.umar.mx

EXPERIENCIA LABORAL

Labore tres años en la empresa Sabia Distribuidora de Alimentos ubicada en el aeropuerto Benito Juárez de la ciudad de México. Empresa dedicada a hacer la repostería de distintas aerolíneas solo para sus primeras clases. Con el puesto de asistente del Chef repostero

Con la función de elaborar requisición de materia prima y de loza, elaborar inventario mensual, además de ayudar en la creación de nuevas recetas para los distintos ciclos de las aerolíneas. Elaboración y decoración en producción de los postres.

Labore en el Centro Universitario Siglo XXI en Pachuca, Hidalgo como profesor, impartiendo distintas asignaturas de manera práctica y teórica de la Licenciatura en Gastronomía desde el mes de febrero del 2012 hasta julio del 2013.

Labore en la Universidad Lucerna en el Estado de México como profesor impartiendo materias de la Licenciatura en Gastronomía y Licenciatura en Administración de Empresas Turística de Septiembre de 2014 a septiembre del 2015

Actualmente me encuentro laborando en la Universidad del Mar campus Huatulco como profesor investigador desde el 05 de Octubre del 2015.

PRACTICAS PROFESIONALES

Hotel Camino Real Sumiya Cuernavaca, Morelos.

En el restaurante el Puerto Argentino y El Arca, en Pachuca, Hidalgo.

En el hotel Misión de los Ángeles y en el restaurante Casa Oaxaca en Oaxaca de Juárez.

En Mundo Cuervo en Tequila Jalisco obteniendo un diploma sobre entrenamiento, proceso de elaboración del tequila.

CURSOS

Curso básico y avanzado de repostería, Pasteles de Fondant dentro del instituto Tarte D'Art en la colonia Pedregal en el Distrito Federal.

IDIOMAS

Idioma francés 50% Diplome d'Études en Langue Francaise DELF A2

Idioma Ingles 50% obteniendo el diploma de Educación Continua en Ingles CEVIDE.