



CURRICULUM VITAE

NOMBRE : Omar Alejandro Toledo Rojas.
NACIONALIDAD : Chilena.
FECHA DE NACIMIENTO : 23 de Octubre de 1970.
ESTADO CIVIL : Casado.
CEDULA DE IDENTIDAD : 171007373-3.
DIRECCION : Calle Ángel Rojas (Conjunto Montepiedra, casa 15) y Juan León Mera
TELEFONO : 3564-011 / 084921-833

Objetivo: Aportar a la empresa al desarrollo empresarial, mediante la aprobación de calidad, estrategias innovadoras, creativas en recetas que aporten a la consecución de resultados competitivos.

Competencias:

Personales: Alto nivel de liderazgo.

Capacidad de trabajo en equipo, orientación a resultados.

Técnicas: Capacidad analítica y de gestión.

Diseño, implementación, evaluación de proyectos.

Formación Académica:

PRIMARIA

Escuela Borja 2. Hermanos Maristas 1975 – 1981

SECUNDARIA

Colegio Los Andes. Hermanos Maristas 1981 – 1987

UNIVERSITARIOS

1994 Universidad Tecnológica Equinoccial
Egresado de Tecnólogo de Administración Hotelera

2008 Universidad Tecnológica Equinoccial
Graduado de Licenciado en Administración Hotelera

ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS

2007 Chef de Cousine Certificado por el Foro Panamericano de Cocina Asociación
Abril Mundial de Chef (Renovación)

2010

Chef Ejecutivo Certificado por el Foro Panamericano de Cocina y Asociación Mundial de Chef

Cuatro Niveles de Inglés. Total seis

Cuatro Niveles de Computación. Total cuatro

CURSOS ESPECIALES

- 1993** Tercer Simposio Gastronómico, Alimentación y Arte Culinario
Quito – Ecuador
- 1993** Conferencia Panamericana de Escuelas de Hotelería y Turismo
Perspectivas Hoteleras en las Américas
Filosofía Walt Disney en el Servicio de las Empresas Hoteleras
Quito – Ecuador
- 1993** Diplomado Internacional “Alta Gerencia en Restaurante y Cocina”
Escuela de Altos Estudios Hoteleros de la Habana
Curso Internacional de Arte Culinario
Ciclo I y II
Curso Internacional de Gestión Hotelera
Ciclo I y II
La Habana – Cuba
- 1999** Diplomado Internacional en “Alta Gerencia de Restaurantes”
Universidad Tecnológica Equinoccial en Cooperación con la
Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo de la
República de Cuba
Estudios de Postgrados.
Quito – Ecuador
- 1999** Seminario de “Dinámica de la Clase”
Universidad Tecnológica Equinoccial
Quito – Ecuador
- 2002** Seminario de “Calidad Total”
C.A.V.E.S.
Quito – Ecuador
- 2002** Seminario de “NORMAS ISO 9000”
C.A.V.E.S.
Quito – Ecuador
- 2004** Seminario de “Auditorio Interno”
C.A.V.E.S.

2003 Miembro de la Asociación de Chef del Ecuador.
Miembro de la Asociación Panamericana de Chef.

2004

Febrero

Curso de Practicas de Manipulación de Alimentos Y Sanidad
Alimentaría. BMP

Junio

Curso de Nutrición y Dietética.

Agosto

Curso de Principios Científicos Básicos de la Cocina

Noviembre

Curso de Manager Chef

2004

Noviembre

Chef de Cousine Certificado por el Foro Panamericano de Cocina - Asociación
Mundial de Chef

2009

Octubre

Cocina al vacio y HACCP.

Vanguardia en la cocina, Hotel Colón

2010

Febrero

Costos rentables, rendimientos, porciones, costos punto de equilibrio en ventas y
productos.

Mundo Gourmet, Hotel Swisste Hotel, Quito

2010

Agosto

Chef Ejecutivo Certificado por el Foro Panamericano de Cocina – Asociación
Mundial de Chef

CARGOS DESEMPEÑADOS

- 1991 – 1992** **SERVICIOS DE CATERING**
Ayudante de Cocina
Gerente Sr. Sergio Yévenes
Quito – Ecuador
- 1991 – 1994** **UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**
Chef Ejecutivo (Durante el Proceso de Estudios)
Directores del proceso: Lic. Edwin Gallardo y
Msc. Ricardo Rivas
Quito – Ecuador
- 1992 – 1993** **CLUB CASA BLANCA**
Turnos Rotativos. Demanda en Feriados
Chef Ejecutivo: Chef Santiago Cruz
Esmeraldas – Ecuador
- Marzo /**
Diciembre 94 **CAFÉ BAR CUBATA.**
Chef Ejecutivo.
Gerente: Sr. Estebán del Hierro
Quito – Ecuador.
- Agosto /**
Septiembre 95 **UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**
Docente del Pre – Universitario
Cátedra de Cocina
Quito – Ecuador
- Enero 1996**
Marzo 1997 **CLUB CASABLANCA – SAME**
Chef Ejecutivo y
Gerente de Alimentos y Bebidas
Gerente General: Sr. Germán Ortega
Same – Esmeraldas
- Marzo 1997**
Marzo 2002 **HOTEL DINASTÍA S.A.**
Asesor en las Áreas de: Cocina,
Adquisiciones y Bodega
Habitaciones y Pisos
- Marzo 1997**
Septiembre 1997 **CLUB CALIFORNIA**
Sub. Chef Ejecutivo
Gerente General: Sr. Francisco Bustos
Chef Ejecutivo: Chef Santiago Cruz
Cumbayá – Quito

- Septiembre 1997**
Diciembre 1999
- RESTAURANTE PLAZA MAYOR**
Chef Ejecutivo y
Gerente de Alimentos y Bebidas
(Especialidad Comida Española)
A cargo del Sr. Miguel Ángel Ramos
Quito - Ecuador
- Febrero 2000**
Marzo 2003
- C.A.V.E.S. CIA. LTDA.**
Chef Ejecutivo de Campamentos y
Pozos Petroleros
Tumbaco, Sector Rumiñahui “El Portal” S/N
A cargo de Sra. Gloria Espinel.
Teléfono: 2373-488 ó 2375-576
- Noviembre 2004**
Noviembre 2005
- HOSTERIA JATUN HUASI**
Chef Ejecutivo y
Gerente de Alimentos & Bebidas
Administradora: Ing. Fernanda Ayala
Cayambe – Ecuador
- Enero 2005**
Enero 2009
- SALES UP Cia. Ltda.**
Asesor Hotelero
Dirección de Alimentos y Bebidas
Creación de Menús, Capacitación y Organización
Operativa y
Administrativa en Alimentos
Gerente: Dr. Víctor Romero
- Abril 2005**
Marzo 2006
- UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
CELLINI.**
Imparto las Cátedras de: Historia de la
Cocina y Cocina Internacional
Director de Escuela: Ing. Diego Jiménez
Quito – Ecuador
- Octubre 2005**
Septiembre 2008
- INSTITUTO DE HOTELERÍA Y
TURISMO CAPTUR**
Centro Cultural Municipio de Quito
Imparto Cursos de Cocina Básica e
Internacional, Comida Rápida y vegetariana.
Cursos de Prácticas de
Manipulación e Higiene de Alimentos.
Quito - Ecuador

Abril 2006
Hasta Marzo 2008

UNIVERSIDAD DE LOS HEMIFERIOS

Docente en las cátedras de:

- Carnicería
- Charcutería.
- Práctica Culinaria I
- Práctica Culinaria II
- Taller Gourmet
- Conceptos Básicos.
- Cocina Creativa Ecuatoriana Nouvelle y Fusión.
- Administración de A&B.
- Técnicas de servicio.

Quito - Ecuador

Marzo 2008.
Octubre 2008

INSTITUTO SUPERIOR ILLADES

Docente en las cátedras de:

- Cocina Ecuatoriana.
- Nova Cocina Ecuatoriana.

Quito - Ecuador

Octubre 2006
Septiembre 2017

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Docente en las cátedras de:

- Práctica Culinaria I
- Conceptos Básicos.
- Sanidad Alimentaría.
- Cursos Continental Mediterránea
- Cocina Continental Europea
- Técnicas básicas de cocina
- Cocina Ecuatoriana
- Escuela de Nutriología:
 - Cocina Ecuatoriana
 - Prácticas de cocina.

Quito - Ecuador

Septiembre 2008
Mayo 2011

RESTAURANTE-GELATERIA-MARKET
LUIGGI'S

Chef ejecutivo-Gerente de Operaciones.
Jefe inmediato Sra. Josefina Bakker

Enero 2008
Hasta septiembre 2014

PRONACA

Chef capacitaciones productos UP
A cargo del Sr. David Scott

Septiembre 2011
Febrero 2014

Restaurantes Vaco y Vaca
Chef ejecutivo y Jefe de alimentos y Bebidas
A cargo de la planta de producción de cinco locales.

Septiembre 2015
Julio 2018

Restaurante- Hostería El Viejo Rosal (Tambillo)
Chef ejecutivo y Jefe de alimentos y Bebidas
Administrador General.
A cargo de la Hostería, habitaciones etc.

TRABAJOS ESPECIALES

Nov y Dic
2002

CERVECERÍA ANDINA S.A.
Curso de Actualización de Meseros, Capitanes y Maitre.
Realizados en las ciudades de: Quito, Ibarra y
Ambato
Instructor – Director de Eventos
Gerente General: Sra. Janeth Rojas

Abril / Nov.
2003

CERVECERÍA ANDINA S.A.
Curso de Actualización de Meseros,
Capitanes y Maitre.
Realizados en: Quito, Ibarra, Ambato, Guayaquil, Esmeraldas,
Machala, Cuenca, Salinas y Loja
Instructor – Director de Eventos
Gerente General: Sra. Janeth Rojas

PREMIOS

Febrero 1993

UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL
Primer Concurso de Comida Nacional
Primer Lugar

Noviembre 1997

MESA DE LOS CHEF
II Concurso de Cocina Creativa Ecuatoriana

Noviembre 2000

Mención Honorífica
Cuarto Puesto
HOTEL QUITO
Concurso de Comida Típica Ecuatoriana
Mención Honorífica
Sexto puesto

REFERENCIAS PERSONALES

Sra. Ing. Gloria Espinel
GERENTE GENERAL
C.A.V.E.S. EMA
Teléfono 2371-907 y 2375-576

Señorita Inés Vela Cheroni
GERENTE FINANCIERO
TEP ECUADOR
Teléfono: 099-780880

Ing. Galo Ponce Intriago.
Contabilidad General Microsoft del Ecuador
Teléfono: 099-004060