

Humberto Fierro N3-05 y Dolores Sucre; "La Tola", •0998185616•
sbag_1996@hotmail.com



INFORMACIÓN PERSONAL

Nombres:	Sofía Berenice		Apellidos:	Ayala Gualotuña	
Teléfono:	0998185616		Correo electrónico:	sbag_1996@hotmail.com	
C.I.:	1723164297				
Estado civil:	soltera	Tipo Sangre:	RhO+		
Nacionalidad:	Ecuatoriana				
Fecha de nacimiento:	08 de marzo de 1996	Edad:	23 años		

ESTUDIOS

2000-2007 Instrucción Primaria
Quito-Ecuador **Unidad Educativa "San Francisco de Sales"**

2008-2013 Instrucción Secundaria "Información y comercialización turística"
Quito-Ecuador **Unidad Educativa "Cardenal de la Torre"**

2013-2018 Ingeniería en gastronomía
Quito-Ecuador **Universidad Internacional del Ecuador**

Programas manejados: Word, Excel, Power Point, Addapta, Visio.

IDIOMAS

Español: Natal

Inglés: Medio

OBJETIVOS

- Aportar con mis conocimientos a la empresa.
- Adquirir experiencia en el puesto de trabajo donde sea asignada.
- Incrementar mis conocimientos para seguirme desarrollando profesionalmente.

EXPERIENCIA LABORAL

De 07/03/2014 a 25/07/2014 Quito-Ecuador

Hotel Howard Jhonnson, "La Carolina"

Cargo ocupado:

_Practicante de cocina caliente

Responsabilidades:

Ayudante de cocina caliente

Mise en place

Buffet.

De 07/01/2015 a 30/04/2015 Quito-Ecuador

Abeja Pasteles y Dulces, "La Floresta"

Cargo ocupado:

Ayudante de pastelería

Responsabilidades:

Elaboración de bocaditos

Decoración de pasteles

De 23/02/2017 a 05/08/2017 Quito-Ecuador

Restaurante Nonna Tere, Amaguaña

Cargo ocupado

_Ayudante de cocina caliente

Responsabilidades:

Preparación de platos de la carta.

Servicio (ocasionalmente)

Realizar inventario de materia prima

EVENTUAL Quito-Ecuador

Restaurante Balcón 2 Hemisferios, Cayambe

Cargo ocupado

_Ayudante de cocina caliente

Ayudante de pastelería

Responsabilidades:

Preparación de platos de la carta.

Producción

Restaurante Pin Up Quito-Ecuador

Cargo ocupado

Ayudante de cocina caliente

Responsabilidades:

Preparación de platos de la carta.

Producción

Manejo de inventario

Bodega

TRABAJO ACTUAL

Resto-bar HIDEOUT Quito-Ecuador

Cargo ocupado

Jefa de cocina caliente

Responsabilidades:

Preparación de platos de la carta.

Producción

Manejo de inventario

Bodega

Costos de la carta

Creación de menú

Ayudante de barra (ocasional)

REFERENCIAS LABORALES

Stefano Venerucci

Restaurante Nonna Tere (Quito-Ecuador)

Chef-Propietario

Teléfono 0980673827

Sebastián Imbago

Balcón 2 Hemisferios (Cayambe-Ecuador)

Cargo: Propietario

Teléfono: 0984646237

Yessenia Rosero

Restaurante "Pin Up" (Quito-Ecuador)

Cargo: Cocinera Polifuncional

Teléfono: 0961500349

REFERENCIAS PERSONALES

Raquel Gualotuña

Madre (Quito-Ecuador)

Ocupación: Prerensa en Imprenta Gráficas Paola

Teléfono: 0980701175

E-mail: zafiroj300@gmail.com

Mónica Guerra

Maestra (Quito-Ecuador)

Ocupación: Comunicadora social en CNE

Teléfono: 0998787336

E-mail: monyguerracgb@gmail.com

Magister Galo Sánchez

Profesor (Quito-Ecuador)

Ocupación: Chef – Docente Universidad Internacional del Ecuador

Teléfono: 0995323787

E-mail: gsanchez@internacional.edu.ec

FORMACIONES ADICIONALES E INTERESES

- **Cursos:**
 - Curso de sushi en “Culinary Trainer School”.
 - Curso de gelatinas en 3D en “Capaciarte”.
 - Curso: Level 1 Chocolate tasting certificate en MAGAP.
 - Curso de Bartender: Zona Bartenders Academy
- **Congresos:**
 - Congreso Internacional de Investigación en Turismo, Hotelería y Gastronomía Patrimonio Cultural: producto turístico y gastronomía con identidad. En Universidad Tecnológica Equinoccial.
 - Congreso “French bonbons and chocolates with ecuadorian products” en Tecnológico superior Rumiñahui.
- **Concursos:**
 - Universidad San Francisco de Quito: Noviembre 2016.
 - Universidad San Francisco de Quito: Noviembre 2017.