

Salvador Lavado Trabalon

DIRECCIÓN DOMICILIARIA: La Habana y Bolívar Bonilla
Riobamba-Ecuador

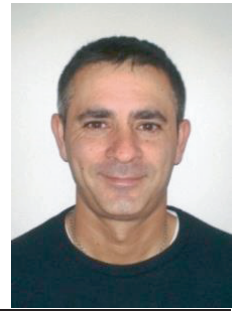
TELÉFONO: 0987871111

FECHA DE NACIMIENTO: 04/04/1971

PASAPORTE: BC630486

NÚMERO DE AFILIACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: 6101484712

EMAIL: salvabarcelona@hotmail.es



CONFERENCISTA Y PONENTE

Pichincha-Ecuador, SOS Mujeres, Premios Verdes, prefectura de pichincha	noviembre-2018
Miembro del jurado, Panadería, Chocolatería y Gastronomía	
Quito-Ecuador, Exposweet	octubre-2018
Conferencia sobre la Influencia de las masas madres en el pan y su aplicación	
Miembro del jurado de pastelería sénior profesional	
Quito-Ecuador, Open internacional Ecuador 2018	agosto-2018
Ponencia sobre la Historia del pan desde el neolítico hasta la actualidad	
Cuenca-Ecuador, Gremio de hostelería de Azuay	agosto-2018
Gastronomía española	
Riobamba-Ecuador, Universidad Nacional del Chimborazo, UNACH	febrero-2018
Ponencia sobre la Influencia de la gastronomía española en Ecuador	
Salcedo-Ecuador, Donde nacen los sabores, Salcedo	abril-2018
Ponencia sobre las masas madres y demostración artística	
Loja-Ecuador, I festival internacional gastronómico	Diciembre-2017
Demostración de gastronomía española y masas muertas	
Ponencia sobre masas muertas	
Tulcán-Ecuador, Festival internacional de la patata	febrero-2017
Gastronomía española	
Riobamba-Ecuador, Universidad Politécnica del Chimborazo, ESPOCH	diciembre2016
Conferencia sobre la Influencia de las masas madres en el pan	

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Chef Asesor y capacitador Hostería El café de la hacienda Riobamba-Ecuador	octubre 2018-noviembre2018
Elaboración de carta	
Capacitador de personal de cocina	
Capacitador de personal de sala	
Control de costos	
Control de calidad de producción	
Elaboración de menús para grupos	
Chef ejecutivo Restaurante Glace grill & pub Riobamba-Ecuador	enero 2018-agosto 2018
Elaboración de carta	
Control de calidad de producción	
Capacitación del personal de cocina	
Capacitación del personal de sala	
Control de costos	
Elaboración de menú para grupos	
Control de fechado y etiquetado de productos	
Control FIFO	

Chef ejecutivo la churrería Riobamba-Ecuador	julio 2016-noviembre 2018
<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de productos novedosos • Capacitador de personal de cocina • Control de calidad de productos 	
Asesor y capacitación cafetería MAYMA Riobamba-Ecuador	agosto 2016-octubre2016
<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de carta • Capacitación de personal de cocina • Control de costos • Control FIFO • Control de fechado y etiquetado de productos 	
Chef ejecutivo Restaurante El Mesón Español Riobamba-Ecuador	octubre 2014-junio 2016
<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de la carta • Control de calidad de producción • Capacitación del personal de cocina • Control de FIFO • Control de caducidades • Control de fechado y etiquetado de productos • Control de compras • Pedidos a proveedores • Control de costos • Elaboración de menús especiales para grupos. 	
Asesor de producción, Pizzería Mónaco, Riobamba-Ecuador	mayo 2016-junio 2016
<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de nuevos productos • Mejora de calidad y presentación en productos existentes 	
Capacitador y asesor en apertura de local, Pastelería y cafetería Glacé, Riobamba-Ecuador	noviembre 2015-enero 2016
<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de línea de productos en panadería • Desarrollo de línea de productos en pastelería fina • Desarrollo de línea de productos en repostería • Asesoramiento en el acondicionamiento del local • Asesoramiento y capacitación en provisión y almacenamiento de materias primas • Capacitación de personal 	
Capacitador y asesor de producción, Zócalo Supermarket, Orlando-Florida-Estados Unidos	diciembre 2013- febrero 2014
<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de nueva línea de productos de panadería para venta en grandes superficies • Desarrollo de nueva línea de productos de pastelería para venta en grandes superficies • Introducción de nuevas líneas de productos de panadería europea • Introducción de nuevas líneas de productos de pastelería europea • Asesoramiento en la adquisición de maquinaria para la producción • Capacitación de personal en las áreas de panadería y pastelería 	
Diseñador de productos novedosos para la Revista “Actualidad Flequera de Catalunya” BCN-España	enero 2007-julio 2013
<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de nuevos productos para publicación mensual de la revista. 	
Oficial de primera en panadería, Panadería Villamala, Barcelona-España	enero 2011-noviembre2013
<ul style="list-style-type: none"> • Responsable de obrador en el amasado, formado y horneado de productos • Desarrollo de nuevos productos de panadería • Control de reposiciones y compras • Supervisión de producción 	
Demostrador, Escuela del Gremio de Panadería de Barcelona en la Feria Nacional de muestras Barcelona Degusta, BCN-España	Noviembre 2009
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar productos innovadores de panadería 	
Demostrador en WIESHEU Empresa alemana de hornos en la Feria Internacional de muestras HOSTELCO, BCN-España	Marzo 2008
<ul style="list-style-type: none"> • Presentación y demostración de la elaboración de productos de panadería en hornos de última tecnología. 	
Asesor y capacitador, Grupo La Mansión, México D.F.- México	diciembre 2007-marzo 2008
<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de nueva línea de productos de panadería europea • Asesoramiento en apertura de nuevos turnos de trabajo • Responsable del equipo de producción. 	

EXPERIENCIA DOCENTE

Universidad de los Hemisferios, Quito-Ecuador

agosto 2016- actualmente

- Cátedra de panadería, Facultad de Artes Culinarias, alumnos de 1º Semestre
- Cátedra de pastelería, Facultad de Artes Culinarias, alumnos de 3º Semestre
- Cátedra de panadería, Facultad de Artes Culinarias, alumnos de 1º Semestre
- Cátedra de panadería, Facultad de Artes Culinarias, alumnos de 2º Semestre
- Cátedra optativa de postres fríos y calientes Facultad de Artes Culinarias

Escuela de la Fundación del Gremio de Panaderos de Barcelona, Barcelona-España

enero 2005-diciembre 2013

- Cursos intensivos de panadería y bollería para profesionales
- Cursos de formación ocupacional en pastelería y galletería para desempleados
- Cursos de formación inicial para amateurs
- Cursos de reciclaje para profesionales
- Cursos de formación ocupacional para desempleados

Departamento de Justicia y Obra social de la Caixa (CIRE)

mayo 2012-julio 2012

- Curso de reinserción laboral para personas privadas de libertad

Consortio de panaderías a nivel nacional (CEOPAN)

septiembre 2010-octubre 2010

- Cursos intensivos de panadería nacional e internacional a panificadores
- Cursos de acabados y presentación para dependientas

Barcelona Activa del Municipio de Barcelona (Institución para promover el desarrollo laboral) BCN-España

marzo 2009-mayo 2009

- Curso intensivo de panadería y bollería para desempleados

CURSOS RELACIONADOS

Escuela de panadería Andreu Carreu, San Feliu de Llobregat, Barcelona-España

Sept 1996-Dic 1996

Curso de Chocolatería: fundido, temperado y formado de piezas artísticas

T-500 PURATOS, San Feliu de Llobregat, Barcelona-España

enero 1994-mayo 1994

Curso de "Panadería rústica": amasado, formado y acabado de variedad de panes rústicos con cereales.

DESTREZAS RELACIONADAS

- Idiomas: Catalán (lengua nativa), Español (lengua nativa), Italiano (nivel básico).
- Manejo de ordenadores a nivel de usuario de los siguientes programas: Microsoft Word, Excel, Power Point.
- Conocimientos del uso de mejorantes, encimas y reguladores de ph en la masa.

ACTIVIDADES EXTRACURRICULARES

Colaboración con la Escuela Mare de Déu del Roser en el programa de Crédito de Síntesis "L'Eixample Un lugar para vivir"

Colaboración con las siguientes instituciones educativas: Escola Sagrat Cor de Sarrià, Escola Mare de Déu del Coll, Escola Alsina, Escola La Immaculada Concepció, Escola Sant Gregori, Escola Escola Betània Patmos, en el programa de "aprende a hacer pan" (mayo 2011)

Ponente en mesa redonda, tema "la panadería" en la Feria de muestras Barcelona-Degusta (noviembre 2009)

Participación en Televisión Española TVE en el programa Universidades Españolas, tema: el número Pi comparado con la masa del pan (2010)

Participación televisiva en el programa de cocina "Hoy cocinas tú" con Eva Arguiñano, en la cadena de televisión nacional La SEXTA (2009)

Participación televisiva en el informativo de medio día Noticias en la cadena de televisión a nivel regional TV3 (2010)

Administrador de mi blog "La panadería artesana de Salva" (2007-2010)

Voluntariado: Iglesia Bautista de Vallromanes, Catalunya-España, en el curso vacacional de niños (verano 2013)

RESUMEN

# AÑOS EXPERIENCIA PROFESIONAL	# AÑOS EXPERIENCIA DOCENTE (SI APLICA)		
32 años	11 años		