

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://wilmaralonsoramirez.micvweb.com>

Ciudad: medellin CP: 05001000(antioquia) País: Colombia

EXPERIENCIA:

3/2008 - 6/2010 Empresa: Fundación Universitaria Luis Amigo (<http://http://www.funlam.edu.co/>)

Sector Empresarial: Educacion

Area Profesional: Dirección - Gerencia

Descripción del puesto: ÁREAS DE TRABAJO: Director de Escuela Luis Amigó de Hotelería & turismo, Gastronomía y Administración, Coordinador del área de gastronomía y Docente de gastronomía nacional, internacional, panadería, repostería, barismo, mixología y administración .

FUNCIONES: Direccionar todo lo relacionado con los diferentes programas, realizar control y ejecución de presupuesto, selección del talento Humano, capacitación.

Creación de estrategias de mercadeo para recepción de nuevos alumnos.

Diseño de estructuras curriculares para el programa de gastronomía, creación y ejecución de programas de impacto social.

Diseño de menús con fundamentación nutricional, costeo de recetas.

Planeación / elaboración / ejecución / realización / montaje de eventos institucionales a los cuales se les prestaba el servicio de catering.

Ciudad: medellin País: Colombia

2/2013 - 12/2014 Empresa: Asociación Colombiana de Porcicultores
(<http://http://www.asoporcicultores.co/porcicultores/>)

Sector Empresarial: Agricultura, ganadería y Pesca

Area Profesional: Ventas y marketing

Descripción del puesto: PUESTO: CHEF REGIONAL ANTIOQUIA

FUNCIONES: Prestar servicios profesionales, conocimientos y experiencia como asesor en gastronomía en la región Antioquia, para la socialización a los diferentes grupos objetivos profesionales de la salud, otros profesionales, consumidores y otros relacionados con el tema de nutrición y alimentación, de los cortes del cerdo, trucos de cocina y formas de preparación de la carne de cerdo para así fomentar el consumo y preferencia por la carne de cerdo.

Ciudad: bogota País: Colombia

2/2016 - /Actual Empresa: Fundación Universitaria Luis Amigo (<http://http://www.funlam.edu.co/>)

Sector Empresarial: Educacion

Area Profesional: Educación - Formación

Descripción del puesto: ÁREAS DE TRABAJO: Docente de Panadería, Repostería, Pastelería, Introducción a la panadería, repostería y pastelería, cocina francesa, cocina profesional.

FUNCIONES: Direccionar lo relacionado con los programas, manejo de presupuesto, diseño de estructuras curriculares para el programa de gastronomía, diseño de menús con fundamentación nutricional y costeo de recetas.

Ciudad: medellin País: Colombia

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2012 Administrador de Empresas (<http://http://www.funlam.edu.co/>)

Licenciado

Administración y Dirección de Empresas

a formación del Administrador de la Funlam está orientada a preparar un profesional para gestionar, crear, dirigir y orientar organizaciones y empresas en los diferentes sectores, en especial el de la Economía Solidaria enfatiza la formación en competencias para la investigación y el trabajo en equipo, con alto sentido de la solidaridad, y tiene como propósito hacer posibles las transformaciones sociales y económicas del contexto local, regional y nacional.

<http://www.funlam.edu.co/uploads/programas/pregrados/Administracion.de.Empresas.Presencial.Distancia-MED.pdf>

Centro: Fundación Universitaria Luis Amigo

Ciudad: medellin (Colombia)

1-2016 Profesional en Culinaria y Gastronomía (<http://http://www.areandina.edu.co/content/profesional-en>)

Licenciado

Hostelería

El egresado está capacitado para el manejo administrativo del personal del sector gastronómico, para crear y/o administrar un establecimiento gastronómico y para elaborar e innovar en materia de platos y menús.

<http://www.areandina.edu.co/content/profesional-en-gastronomia-y-culinaria-por-ciclos-propedeuticos-bogota>

Centro: Fundación Universitaria del Área Andina

Ciudad: Bogota (Colombia)

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/wilmaralonsoramirez>

- ANÓNIMO

Curriculum generado con <http://www.micvweb.com>
