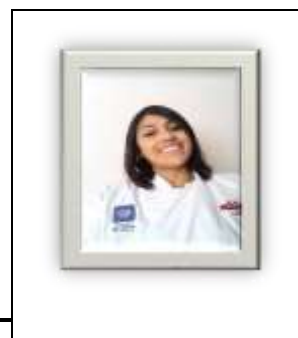


FORMATO DE HOJA DE VIDA



I. DATOS PERSONALES

APELLIDOS Y NOMBRES	NUÑEZ DEZA VANESA ALELI
DNI	
FECHA DE NACIMIENTO (día/mes/año)	04/11/1993
LUGAR DE NACIMIENTO	YANAHUARA- AREQUIPA-AREQUIPA
ESTADO CIVIL	CASADA
DIRECCION ACTUAL	JUVENTUD FERROVIARIA J 1
NRO. RUC ACTIVO	1071027991
TELEFONO CELULAR	987564481
TELEFONO FIJO	
CORREO ELECTRONICO	VANESAALINUNEZDEZA@GMAIL.COM / VANESADEZA@ESDIT.EDU.PE

II. FORMACIÓN ACADÉMICA

FORMACION	NOMBRE DE LA INSTITUCION	GRADO ACADÉMICO	PROFESIÓN O ESPECIALIDAD	MES/AÑO		FECHA DE EXTENSION DEL TITULO (Mes/Año)	N° Folio de sustento
				DESDE	HASTA		
MAESTRÍA	UNIVERSIDAD SAN IGNACIO DE LOYOLA	MAGISTER	DOCENCIA UNIVERSITARIA	01/10	ACTUALIDAD		1
BACHILLER	UNIVERSIDAD SAN IGNACIO DE LOYOLA	BACHILLER	ARTE CULINARIO	03/2010	10/2016		2

(Agregue más filas si fuera necesario)

(Cabe indicar que cada curso de especialización debe tener no menos de 24 horas y los diplomados no menos de 90 horas).

III. ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS:

Cursos, seminarios, talleres, etc

N°	INSTITUCIÓN	TEMA	DURACION		DURACION (Horas)	N° Folio sustento
			INICIO	FIN		
	Esdit	Perfil de buen docente	10/02/2023	17/02/2023	40	3
	Esdit	Formulación de silabus	18/02/2023	24/02/2023	40	4
	Esdit	Sesiones de aprendizaje y estrategias	25/02/2023	02/03/2023	40	5

		metodológicas para la educación superior				
	Esdit	Instrumentos de evaluación y llenado de registros	11/03/2023	17/03/2023	40	6
	Valores Didacticos Peru	encia Culinaria Nivelado	26/03/2022	10/04/2022	160 HORAS ACADEMICAS	7
	Instituto Cordon Blue	PASTELERIA MOLECULAR	01/03/2022	28/04/2022	16 HORAS ACADEMICAS	8
	HORECA	Congreso Horeca & Food Service	24/08/2022	26/04/2022	16 HORAS ACADEMICAS	9
	CONGRESO ESDIT	SABORES DE VANGUARDIA	6/10/2022	8/10/2022	16 HORAS ACADEMICAS	10
	PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ	Más Allá de la Historia de la Cocina Peruana	14/06/2020	30/10/2020	12 HORAS ACADEMICAS	11
	CONGRESO ESDIT	SABORES DE VANGUARDIA	4/10/2023	6/10/2023	36 HORAS ACADEMICAS	12
	CONGRESO ESDIT	SABORES DE VANGUARDIA	4/10/2024	6/10/2024	36 HORAS ACADEMICAS	13
	Laive	Presentación magistral	9 /11/2024	10/11/2024	12 HORAS	14

(Agregue más filas si fuera necesario)

IV. CONOCIMIENTOS DE OFIMÁTICA

Marcar con una X el nivel alcanzado

OFIMÁTICA	NIVEL DE DOMINIO			N° Folio de sustento
	BÁSICO	INTERMEDIO	AVANZADO	
Word	X			15
Excel	X			16
PowerPoint	X			17
Otros - detallar:				

V. EXPERIENCIA GENERAL

(Coloque la cantidad de años y meses acumulados de experiencia laboral general)

Tiempo total de la experiencia general:	AÑOS	MESES
	<u>6</u>	<u>8</u>

EMPRESA O INSTITUCION	CARGO	FUNCIONES (*)	DURACIÓN		TIEMPO EN EL CARGO (Años y Meses)	N° Folio sustento
			INICIO	FIN		
Universidad San Ignacio de la Loyola	Asistente del área de pastelería y panadería	Producción Mice en place	2011	2011	2 meses	18
Restaurante Don Ignacio	Asistente del área de	Emplatado Producción	2011	2011	2 meses	19

	pastelería					
Restaurante El huacatay - MISTURA	Asistente de mise place en la feria	Emplatado Producción	2011	2011	Temporada de feria (3 días)	20
Macadamia Bakery	Asistente de producción en el área de pastelería	Produccion en eventos	2011	2012	1 año	21
Hotel Ritz Carlton, Santiago –Chile	Asistente del área de pastelería y panadería, Decoración de mesas de banquete	Producción área pastelería Producción área eventos	2013	2013	2 meses	22
Hotel Nh, Santiago- Chile	Asistente del área de fríos y pastelería, Banquete de desayunos, coffee break y postres al Plato	Producción de área de fríos Producción postres	2014	2014	2 meses	23
RESTAURANTE TASTY	Propietario	Compras Caja	2018	2019	1 año	24
K-boom	Supervisor	Armado de cartas , supervisión personal, costeo de recetas	2022	2022	3 meses	25
Cafeteria kiwi	Supervisor	Armado de cartas , supervisión personal, costeo de recetas	2023	2023	3 meses	26
Laive	Presentacion de marca	Clase demstrativa	2024	2024	12 horas	27

(Agregue más filas si fuera necesario)

(*) Describa brevemente las principales actividades o funciones realizadas

VI. EXPERIENCIA ESPECIFICA (COMO DOCENTE)

(Coloque la cantidad de años y meses acumulados de experiencia laboral específica)

Tiempo total de la experiencia específica:	AÑOS	MESES
	<u>7</u>	<u>9</u>

EMPRESA O INSTITUCION	CARGO	FUNCIONES (*)	DURACIÓN		TIEMPO EN EL CARGO (Años y Meses)	N° Folio sustento
			INICIO	FIN		
Instituto San jose oriol	DOCENTE INSTRUCTOR	Dictado de clases Armado de silabos Apoyo en actividades internas	2017	2019	2 años	28
Instituto BROS	DOCENTE INSTRUCTOR	Dictado de clases Apoyo en actividades internas	2017	2018	1 año y 4 meses	29
Instituto ESDIT	DOCENTE INSTRUCTOR	Dictado de clases Apoyo en actividades internas	2021	ACTUALIDA D	2 años y 1 mes	30

Instituto del Sur	DOCENTE INSTRUCTOR	Dictado de clases Apoyo en actividades internas	2019	ACTUALIDA D	4 años	31
-------------------	--------------------	---	------	----------------	--------	----

(Agregue más filas si fuera necesario)

(*) Describa brevemente las principales actividades o funciones realizadas que acredite el cumplimiento de los requisitos

VII. REFERENCIAS LABORALES

Nº	NOMBRE DE LA ENTIDAD O EMPRESA	CARGO DE LA REFERENCIA	NOMBRE DEL CONTACTO	TELÉFONOS
	INSTITUTO DEL SUR	JEFA DE UNIDAD	CLAUDIA HINOJOSA	987741500
	INSTITUTO BROS	CORDINADOR	LIDIA	990872172

Arequipa , Lunes 13 de enero 2025

La información contenida, tiene carácter declaración jurada según la Ley N° 27444. Ley de Procedimientos administrativos.





UNIVERSIDAD SAN IGNACIO DE LOYOLA

En nombre de la Nación

Confiere a Don (ña):

VANESA ALELI NUÑEZ DEZA

de la Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía

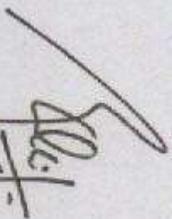
el Grado Académico de

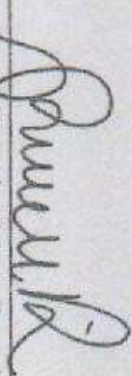
Bachiller en Arte Culinario

Obtenido con fecha 8 de enero de 2018 al haber cumplido con los requisitos exigidos por las disposiciones legales vigentes.

Por lo tanto, se expide el presente Diploma para que se le reconozca como tal.

Dado y firmado en Lima, el 11 de enero de 2018.


Franklin Rarrero Salas Bravo
Rector


Sandra Mercedes Zubiela Zamudio
Decana


Silvana Angélica Franco Napuri
Secretaría General



OFICINA DE REGISTROS Y SERVICIOS ACADÉMICOS



Tipo de Documento de Identidad	DNI	Número	71027991
Nro. De Diploma	005571	Libro	VII
Registro	1754	Folio	0439

Código de la Universidad	057	Fecha de Resolución	08/03/2018
Abreviatura de Grado/Título	B	Fecha de Duplicado	---
Grado/Título Obtenido por	Bachiller Automático	Pais	---
Modalidad de Estudios	P	Universidad	---
Resolución de Rectorado	001-2018/B	Denominación del Grado	---
Tipo de Emisión	O		

EL SECRETARIO GENERAL DE LA UNIVERSIDAD
SAN IGNACIO DE LOYOLA QUE SUSCRIBE,
CERTIFICA LA AUTENTICIDAD DE ESTE
DIPLOMA.

Silvana Angélica Franco Napuri
Secretario General
Universidad San Ignacio de Loyola



CONSTANCIA DE TRABAJO

Arequipa 26 de marzo 2019

El que suscribe, Gerente de: ESCUELA PARA CRUCEROS S & S BROS S.R.L.

HACE CONSTAR:

Que, la señorita VANESA ALELI NUÑEZ DEZA, identificada con D.N.I. Nº 71027991, ha laborado en esta Institución, como docente del I y II Semestre Académico 2018, de la "CARRERA TECNICA DE CHEF PROFESIONAL".

Durante el tiempo, demostró eficiencia y puntualidad en el desempeño de sus funciones.

Se expide el presente documento, para los fines que la interesada crea conveniente.

Atentamente,



Oscar Soto Chocano

Gerente General

Av. Independencia 990 cercado

Teléfono: 241214

París • Londres • Madrid • Ottawa • Japón • EE.UU. • Australia • Perú • Corea • México • Tailandia

LE CORDON BLEU
ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS • 1895



LE CORDON BLEU PERU

Certificado

LE CORDON BLEU PERU, otorga el presente Certificado a:

VANESA ALELI NUÑEZ DEZA

por haber concluido satisfactoriamente, el curso de:

TORTAS TEMÁTICAS

Completando un total de 16 horas académicas

Lima, 02 de **SEPTIEMBRE** de 2021

Rosa Maria Marisca
Directora Académica

Patricia Dalman de Galfré
Directora General

CÓDIGO: LCBP/CTT/2021-0070



Código de firma: E046E-00800-64B10-13080-16321-67257

Fecha: 20/09/2021 14:49

Para la verificación de la integridad de este documento electrónico diríjase a la dirección:
<http://www.etitulo.com.pe/firma/p3/validar.php?jcdfr=E046E-00800-64B10-13080-16321-67257>



E046E-00800-64B10-13080-16321-67257



VALORES DIDACTICOS
S O L U C I O N E S E D U C A T I V A S
Perú

**DIPLOMADO INTERNACIONAL DE ESPECIALIZACIÓN
DOCENCIA CULINARIA PROFESIONAL
NIVEL AVANZADO**

Otorgado a:

VANESSA ALELI NUÑEZ DEZA

Por haber participado y aprobado satisfactoriamente el **DIPLOMADO INTERNACIONAL DE ESPECIALIZACIÓN EN DOCENCIA CULINARIA - NIVEL AVANZADO**, impartida los días 26 ; 27 ; 28 de Marzo / 02 ; 03; 04; 09 ,10 de Abril del 2022, con una duración de 160 horas académicas.

Por lo que se expide el presente certificado, concluyendo las competencias, habilidades y actitudes en el proceso de aprendizaje, exigidas por los estándares educativos del instituto suscrito.

Las asignaturas desarrolladas de acuerdo a la currícula autorizada a **VALORES DIDÁCTICOS PERÚ**.



[Signature]
Lic. Alberto Sanhueza Puelles
Director General



[Signature]
Chet. Mag. Rudy Tholhuisen
Docente Capacitador



[Signature]
Prof. Hugo Roblés Cosco
Docente Capacitador

Lima, 10 de Abril del 2022



Presenta:

XII CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA

PERU Sabores de Vanguardia



Koldo Miranda G.
Amma Restaurante



Flavio Solorzano A.
El Señor de Sulco



Malena Martínez V.
Mater Iniciativa Central - Mil - Kjolie



Cristian Barreto C.
Sommelier Central - Mil - Kjolie



Elena Santos I.
El Rincón que no conoces



Rodolfo Tafur Z.
Historiador Gastronómico



Roger Arakaki J.
Restaurante SUSHI-ITO



Héctor Salís C.
Restaurante FIESTA



Myriam Rodríguez Y.
Docente CENFOTUR



Yuder Carrasco C.
Coca Ice Cream Roll

Certificado

Otorgado a:

NUÑEZ DEZA VANESA ALELI

En calidad de: **STAFF**

Por su participación en el XII Congreso Internacional de Gastronomía "Perú Sabores de Vanguardia" realizado en la ciudad de Arequipa - Perú en el Aula Magna Simón Bolívar (UNSA) con una duración de 36 horas académicas.

Arequipa, octubre del 2023

Chef Roger Arakaki J.
Ponente

Chef Koldo Miranda G.
Ponente

Chef Flavio Solorzano A.
Ponente

Chef Yma Zuñiga de Valencia
Presidenta XII congreso Internacional

Mg. Eiba María Mujica Oviedo
Promotora - Directora I.E.S.T.P. "ESDIT"

bar & kitchen

CERTIFICADO

Otorgado a:

Vanesa Aledi Nuñez Deza

Llevó satisfactoriamente la clase de: "Pisco, su origen y coctelería".
Realizado el día 30 de Julio del 2021, con una duración de 2 hrs.



Bartender Profesional
Augusto Bomley