LUIS ALBERTO GARAY GOMEZ

CC 19479462 - Fecha de nacimiento 02/07/1962

CLL 33 # 30-35 APT 505 - Bucaramanga - Santander

Celular : 3183272838 - Celular Alterno : 3183272838

mcimalaga@gmail.com

Certificado de Residencia No Cargado - Certificado de Residencia No Validado

PERFIL OCUPACIONAL

"PROFESIONAL EN CULINARIA Y GASTRONOMÍA" DE LA UNIVERSITARIA DEL ÁREA ANDINA
LICENCIADO EN FILOSOFIA PURA, DE UNIVERSIDAD SANTO TOMAS.
TECNICO DEL SENA EN COCINA,
DIPLOMADO EN DOCENCIA UNIVERSITARIA. 30 AÑOS DE EXPERIENCIA COMO CHEF, DOCENTE DE COCINA Y FILOSOFIA. PASTOR EVANGELICO ENTRE OTROS. CONOCIMIENTOS Y DESTREZAS EN PANADERÍA, PASTELERÍA, GARNISH, CORTE DE CARNES, PREPARACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES Y TECNICAS CULINARIAS.

LOGROS ALCANZADOS EN LA TRAYECTORIA LABORAL

CAPACITADO PARA LA DOCENCIA EN, COCINA GENERAL CALIENTE Y FRIA, PASTELERIA, REPOSTERIA, CORTE DE CARNES.
FILOSOFIA, ETICA. HABER OCUPADO, CARGOS DE MANEJO Y CONFIANZA COMO CHEF Y SOUS CHEF EN LAS DIFERENTES ENTIDADES DONDE LABORE POR 27 AÑOS.
1. ESCRIBIR UN LIBRO,TITULADO COCINA OPERACIONAL. UDI.
2. REALIZAR ESTUDIOS SUPERIORES EN, LICENCIATURA FILOSOFÍA PURA.
3. PROFESIONAL DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA.
4. PRODUCTOR DE TEXTOS EN EL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN "TANTICO SABOR A LEÑA"

FORMACIÓN ACADÉMICA

Fundación Universitaria del Area Andina

CULINARIA Y GASTRONOMÍA

Graduado

Fecha último periodo cursado: 27/03/2015

Universidad Santo Tomás

Licenciatura en Filosofía

Graduado

Fecha último periodo cursado: 22/03/2002

SENA - CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO - Quindio (NOMBRE ANTERIOR > Centro Multisectoria

TECNICA PROFESIONAL EN COCINA

Graduado

Fecha último periodo cursado: 11/07/1985

Colegio Departamental José María Obando

Bachiller Académico

Graduado

Fecha último periodo cursado: 29/11/1980

Corporación Universitaria de Santander

DIPLOMADO EN PEDAGOGIA GENERAL

Graduado

Fecha último periodo cursado: 08/11/1999

CAPACITACIÓN

SENA

Primeros Auxilios

Terminado

Fecha último periodo cursado: 26/06/2019

Intensidad horaria: 48 Hora(s)

CIES

FUNDAMENTOS DE INGLES A2

Terminado

Fecha último periodo cursado: 19/06/2016

Intensidad horaria: 152 Hora(s)

Sena

Manejo de Cocinas

Terminado
Fecha último periodo cursado: 14/04/1994
Intensidad horaria: 20 Hora(s)

UNIVERSIDAD AUTONOMA GABRIEL ROMERO

ENCUENTRO INTERNACIONAL DE PROFESORES Y ESTUDIANTES INNOVANDO EN EDUCACION EN TIEMPOS DE COVID

Terminado
Fecha último periodo cursado: 15/12/2020
Intensidad horaria: 16 Hora(s)

SENA

LA FORMACION PROFESIONAL ANTE LA NUEVA REALIDAD

Terminado
Fecha último periodo cursado: 07/12/2020
Intensidad horaria: 16 Hora(s)

CEO LATINOAMERICA UNIDA

CONGRESO LATINOAMERICANO DE TURISMO

Terminado
Fecha último periodo cursado: 05/12/2020
Intensidad horaria: 16 Hora(s)

SENA

NCL. ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA - NIVEL

Terminado
Fecha último periodo cursado: 06/10/2020
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

ELABORACIÓN PRODUCTOS DE ASEO

Terminado
Fecha último periodo cursado: 22/09/2020
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

INGLES BASICO - NIVEL 1

Terminado
Fecha último periodo cursado: 18/09/2020
Intensidad horaria: 48 Hora(s)

SENA

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. - NIVEL AVANZADO

Terminado
Fecha último periodo cursado: 27/08/2020
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

MENTALIDAD EMPRESARIAL E IDEAS DE NEGOCIO

Terminado
Fecha último periodo cursado: 25/08/2020
Intensidad horaria: 60 Hora(s)

SENA

CONTEXTUALIZACION DEL TURISMO COMUNITARIO

Terminado
Fecha último periodo cursado: 28/07/2020
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA

Terminado
Fecha último periodo cursado: 24/06/2020
Intensidad horaria: 96 Hora(s)

SENA

EDT BIOSEGURIDAD

Terminado
Fecha último periodo cursado: 11/06/2020
Intensidad horaria: 3 Hora(s)

SENA

INCORPORACION DE HERRAMIENTAS TIC COMO APOYO A LA FORMACION

Terminado
Fecha último periodo cursado: 04/06/2020
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

CONTEXTUALIZACION EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE PARA INSTRUCTORES SENA

Terminado
Fecha último periodo cursado: 28/05/2020
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Terminado
Fecha último periodo cursado: 29/07/2019
Intensidad horaria: 50 Hora(s)

SENA

EVENTO DE DIVULGACION TECNOLOGICA

Terminado
Fecha último periodo cursado: 19/06/2019
Intensidad horaria: 8 Hora(s)

SENA

AUTOGESTION DEL SER HUMANO HACIA LA PRODUCTIVIDAD Y LA TRANSFORMACION SOCIAL

Terminado
Fecha último periodo cursado: 21/12/2018
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

Terminado
Fecha último periodo cursado: 28/08/2018
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

TUV RHEINLAND COLOMBIA S.A.S

AUDITOR INTERNO INTEGRAL HACCP ISO22000

Terminado
Fecha último periodo cursado: 03/08/2018
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

EL ABC PARA FUNCIONARIOS DEL SENA

Terminado
Fecha último periodo cursado: 09/07/2018
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

POLITECNICO DE COLOMBIA

DIPLOMADO EN NUTRICION INFANTIL

Terminado
Fecha último periodo cursado: 18/05/2018
Intensidad horaria: 120 Hora(s)

SENA

HERRAMIENTAS EN COMPETENCIAS BASICAS PARA ASPIRANTES A FUNCIONARIO SENA

Terminado
Fecha último periodo cursado: 16/04/2018
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

CIUDADANIA DIGITAL

PERIODISMO CIUDADANO: RECURSOS PARA LA COMUNICACIÓN DIGITAL

Terminado
Fecha último periodo cursado: 27/12/2017
Intensidad horaria: 48 Hora(s)

CIUDADANIA DIGITAL

NO PUEDO VIVIR SIN INTERNET

Terminado
Fecha último periodo cursado: 27/12/2017
Intensidad horaria: 48 Hora(s)

CIUDADANIA DIGITAL

PRINCIPIOS DE PERIODISMO DIGITAL CIUDADANO

Terminado
Fecha último periodo cursado: 27/12/2017
Intensidad horaria: 48 Hora(s)

CIUDADANIA DIGITAL

HERRAMIENTAS DE COMUNICACIÓN EN LÍNEAS PARA NEGOCIOS

Terminado
Fecha último periodo cursado: 27/12/2017
Intensidad horaria: 48 Hora(s)

CIUDADANIA DIGITAL

EQUILIBRIO ENTRE LA SALUD Y EL BIENESTAR PSICOLÓGICO EN LA VIDA DIGITAL

Terminado
Fecha último periodo cursado: 20/12/2017
Intensidad horaria: 48 Hora(s)

CIUDADANÍA DIGITAL

CIUDADANOS DIGITALES PROTEGIENDO EL MEDIO AMBIENTE

Terminado
Fecha último periodo cursado: 20/12/2017
Intensidad horaria: 48 Hora(s)

CIUDADANÍA DIGITAL

ESPACIOS Y TALENTOS PREPARADOS PARA EL TRABAJO USANDO TECNOLOGIA

Terminado
Fecha último periodo cursado: 20/12/2017
Intensidad horaria: 48 Hora(s)

CIUDADANIA DIGITAL

COMUNIDADES DIGITALES ADMINISTRACIÓN RESPONSABLE DE INTERACCIONES EN LÍNEA

Terminado
Fecha último periodo cursado: 18/12/2017
Intensidad horaria: 48 Hora(s)

CIUDADANÍA DIGITAL

NETIQUETA COMPORTAMIENTO Y BUEN USO DEL LENGUAJE EN ENTORNOS VIRTUALES

Terminado
Fecha último periodo cursado: 18/12/2017
Intensidad horaria: 48 Hora(s)

CIUDADANÍA DIGITAL

PARTICIPANDO DIGITALMENTE DE LA CONSTRUCCIÓN DE PAZ

Terminado
Fecha último periodo cursado: 18/12/2017
Intensidad horaria: 48 Hora(s)

CIUDADANIA DIGITAL

ETIQUETA DIGITAL PARA POTENCIALIZAR EL NETWORKING

Terminado
Fecha último periodo cursado: 18/12/2017
Intensidad horaria: 48 Hora(s)

SENA

BUENAS PRACTICAS, PROGRAMA DE ARTICULACIÓN DEL SENA CON LA EDUCACION MEDIA, CSET

Terminado
Fecha último periodo cursado: 29/10/2017
Intensidad horaria: 8 Hora(s)

SENA

FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS DIDACTICAS PARA LA FORMACION POR PROYECTOS

Terminado
Fecha último periodo cursado: 18/09/2017
Intensidad horaria: 60 Hora(s)

SENA

COMUNICACION EN INGLESA1. 1 PRINCIPIANTE

Terminado
Fecha último periodo cursado: 14/09/2017
Intensidad horaria: 60 Hora(s)

SENA

ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

Terminado
Fecha último periodo cursado: 01/09/2017
Intensidad horaria: 1 Mes(es)

SENA

APLICACION DE HERRAAMIENTAS METODOLOGICAS EN INVESTIGACION

Terminado
Fecha último periodo cursado: 18/04/2017
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

EXCEL FINANCIERO

Terminado
Fecha último periodo cursado: 07/04/2017
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

BIENVENIDA A INSTRUCTORES SENA

Terminado
Fecha último periodo cursado: 05/04/2017
Intensidad horaria: 60 Hora(s)

SENA

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Terminado
Fecha último periodo cursado: 02/11/2016
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

LECTURA COMPRENSIVA PARA CUALIFICACIÓN DE INSTRUCTORES

Terminado
Fecha último periodo cursado: 26/08/2016
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

DISEÑO DE ESTRATEGIAS DIDACTICAS PARA LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

Terminado
Fecha último periodo cursado: 18/07/2016
Intensidad horaria: 50 Hora(s)

SENA

FORMACIÓN TECNOPEDAGÓGICA EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE BLACBOARD 9.1

Terminado
Fecha último periodo cursado: 16/05/2016
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

CORTE Y PORCIONADO DE CARNES

Terminado
Fecha último periodo cursado: 06/05/2016
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

HERRAMIENTAS METODOLOGICASEN INVESTIGACION APLICADA

Terminado
Fecha último periodo cursado: 12/08/2015
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

INDUCCION A PROCESOS PEDAGOGICOS

Terminado
Fecha último periodo cursado: 19/05/2015
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

COCINA SALUDABLE

Terminado
Fecha último periodo cursado: 28/10/2014
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

SENA

ACTUALIZACION BLACK BOARD NUEVO LINEAMIENTO

Terminado
Fecha último periodo cursado: 23/03/2014
Intensidad horaria: 16 Hora(s)

Sena

TALLER GUIAS DE APRENDIZAJE E INSTRUMENTOS DE EVALUACION

Terminado
Fecha último periodo cursado: 27/02/2013
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

Sena

GESTION DEL APRENDIZAJE

Terminado
Fecha último periodo cursado: 01/12/2012
Intensidad horaria: 8 Hora(s)

Sena

servir a los clientes de acuerdo a los estandares establecidos

Terminado
Fecha último periodo cursado: 20/11/2012
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

Sena

NUEVAS TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION Y LA COMUNICACION APLICADAS A LA FORMACION

Terminado
Fecha último periodo cursado: 21/08/2012
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

Sena

DISEÑO DE PROGRAMAS DE FORMACION CON BASE EN COMPETENCIAS

Terminado
Fecha último periodo cursado: 08/07/2012
Intensidad horaria: 40 Hora(s)

UNIVERSIDAD SANTO TOMAS

METODOLOGIA DE LA TECTURA COMPRESIVA Y ELABORACION DE ENSAYOS

Terminado
Fecha último periodo cursado: 17/06/2001
Intensidad horaria: 16 Hora(s)

UNIVERSIDAD SANTO TOMAS

LAS COMPETENCIAS COMO HORIZONTE DE SENTIDO EN LA CONSTRUCCION DE CONOCIMIENTO

Terminado
Fecha último periodo cursado: 18/03/2001
Intensidad horaria: 16 Hora(s)

UNIVERSIDAD SANTO TOMAS

FUNDAMENTOS FILOSOFICOS SOCIOLOGICOS Y EPISTEMOLOGICOS EN LA CONSTRUCCION DEL CONOCIMIENTO CIENTIFI

Terminado

Fecha último periodo cursado: 16/10/2000

Intensidad horaria: 16 Hora(s)

UNIVERSIDAD SANTO TOMAS

METODOLOGIA PARA LEER ANALITICAMENTE Y REDACTAR ENSAYOS

Terminado

Fecha último periodo cursado: 20/03/2000

Intensidad horaria: 24 Hora(s)

UDES

Diplomado en Pedagogía General

Terminado

Fecha último periodo cursado: 08/11/1999

Intensidad horaria: 80 Hora(s)

Fundación COOPASAN

1er Programa de Panadería

Terminado

Fecha último periodo cursado: 12/06/1996

Intensidad horaria: 36 Hora(s)

FUNDACION FUTURA

Formación de multiplicadores en Gestión Integral de la Calidad

Terminado
Fecha último periodo cursado: 01/09/1995
Intensidad horaria: 80 Hora(s)

Sena

Administración y desarrollo de personal

Terminado
Fecha último periodo cursado: 18/09/1992
Intensidad horaria: 30 Hora(s)

Sena

Control y costos de cocina

Terminado
Fecha último periodo cursado: 29/05/1992
Intensidad horaria: 30 Hora(s)

COMPETENCIAS LABORALES CERTIFICADAS

Norma:	Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.
Norma:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico.
Norma:	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Norma:	Orientar formación a distancia de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.
Norma:	Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.
Norma:	Elaborar productos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.

IDIOMAS

	Lee	Habla	Escribe
Inglés	Intermedio	B?sico	Intermedio

EXPERIENCIA LABORAL

SENA SANTANDER CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS ANTERIOR CENTRO DE COMERCIO Y

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 04/02/2020 - Actualmente

Experiencia: 12.23 meses

SENA

Instructor cocina

- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 08/03/2019 - Fecha fin: 20/12/2019

Experiencia: 9.39 meses

SENA

Instructor cocina

- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 25/01/2018 - Fecha fin: 07/03/2019

Experiencia: 13.42 meses

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA BUCARAMANGA

Instructor cocina

- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.
- PRODUCCIÓN DE CENTRO

Fecha inicio: 25/09/2017 - Fecha fin: 19/12/2017

Experiencia: 2.81 meses

SENA SANTANDER CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS ANTERIOR CENTRO DE COMERCIO Y

Instructor cocina

- Dirige y facilita el proceso para que los estudiantes elaboren los productos y servicios propios de la ocupación laboral que están aprendiendo, con base en el desarrollo de conocimientos, técnicas, habilidades, destrezas y actitudes.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.

- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.
- PRODUCCION DE CENTRO

Fecha inicio: 02/02/2017 - Fecha fin: 01/09/2017

Experiencia: 6.97 meses

SENA

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.
- ATENDER POBLACIONES ESPECIALES FUERA DEL CENTRO

Fecha inicio: 21/07/2016 - Fecha fin: 20/11/2016

Experiencia: 3.97 meses

SENA

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 03/03/2016 - Fecha fin: 02/06/2016

Experiencia: 2.97 meses

CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 10/02/2015 - Fecha fin: 12/12/2015

Experiencia: 10.06 meses

COLUMBIA COLLEGE

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 03/08/2015 - Fecha fin: 30/11/2015

Experiencia: 3.87 meses

COLUMBIA COLLEGE

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 02/02/2015 - Fecha fin: 30/05/2015

Experiencia: 3.90 meses

CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.
- ORIENTACION Y GUIA PROFESIONAL PARA EL DESARROLLO ETICO INTEGRAL DEL APRENDIZ.

Fecha inicio: 21/01/2014 - Fecha fin: 13/12/2014

Experiencia: 10.74 meses

CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS, DEL SENA. BUCARAMANGA

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- INSTRUIR EN FORMACION PROFESIONAL DE COCINA

Fecha inicio: 21/01/2013 - Fecha fin: 10/12/2013

Experiencia: 10.65 meses

INSTITUTO DE EDUCACION COMFENALCO

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- INSTRUIR FORMACION PROFESIONAL EN COCINA

Fecha inicio: 01/02/2013 - Fecha fin: 30/11/2013

Experiencia: 9.94 meses

CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURISTICOS, DEL SENA. BUCARAMANGA

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.
- FORMACION COMPLEMENTARIA Y APOYOS A TECNICOS.

Fecha inicio: 03/10/2012 - Fecha fin: 15/12/2012

Experiencia: 2.39 meses

COLUMBIA COLLEGE

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 01/07/2012 - Fecha fin: 30/11/2012

Experiencia: 4.94 meses

MISION CARISMATICAA INTERNACIONAL

Pastor protestante

- Supervisar, planear y administrar programas de educación religiosa.
- Dirigir servicios religiosos.
- Brindar guía moral y espiritual a miembros de una religión o secta.
- Administrar ritos de fé como matrimonios, bautizos y funerales.
- DIRIJIR TODA LA ORGANIZACION CORRESPONDIENTE AL CULTO. DESARROLLO DE LIDERAZGO. ORGANIZACION Y DIRECCION DE GRUPOS DE ORACION EN CASAS DE FAMILIA.

Fecha inicio: 01/01/2004 - Fecha fin: 30/04/2012

Experiencia: 99.94 meses

COMFENALCO - MALAGA SANTANDER

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.

Fecha inicio: 01/01/2006 - Fecha fin: 27/04/2012

Experiencia: 75.84 meses

COMFENALCO BUCARAMANGA

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.

Fecha inicio: 15/07/2000 - Fecha fin: 15/12/2003

Experiencia: 41.00 meses

UNIVERSITARIA DE INVESTIGACION UDI

Instructor cocina

- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.
- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.

Fecha inicio: 16/08/2003 - Fecha fin: 22/11/2003

Experiencia: 3.19 meses

UNIVERSITARIA DE INVESTIGACION UDI

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 31/08/2002 - Fecha fin: 07/12/2002

Experiencia: 3.23 meses

ESCUELA GASTRONOMICA DE ANTIOQUIA

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.

Fecha inicio: 05/11/2002 - Fecha fin: 15/11/2002

Experiencia: 0.32 meses

UNIVERSITARIA DE INVESTIGACION UDI.

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Participar en comités técnicos de diseño curricular, presupuesto, requisitos de ingreso y certificación.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 08/09/2001 - Fecha fin: 10/11/2001

Experiencia: 2.06 meses

UNIVERSITARIA DE SANTANDER. UDES

Instructor cocina

- Suministrar orientación a los estudiantes sobre alternativas de carrera u oficio
- Evaluar el trabajo del estudiante, preparando, aplicando y calificando pruebes de verificación del aprendizaje.
- Planificar sesiones de aprendizaje, demostraciones prácticas, talleres, seminarios y trabajo en equipo.
- Diseñar programas curriculares y preparar material didactico para el aprendizaje.

Fecha inicio: 01/01/1994 - Fecha fin: 15/12/2000

Experiencia: 83.45 meses

CLUB CAMPESTRE DE BUCARAMANGA

Chef ejecutivo

- Supervisar las actividades de cocineros y auxiliares de cocina.
- Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales.
- Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
- Planear menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina.
- Planear los menús y asegurarse que los alimentos cumplan los estándares de calidad.
- Instruir a los cocineros en la preparación, cocción, aderezo y presentación de los alimentos.
- Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes.
- Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal.
- Contratar personal para la cocina.

- DISEÑO DE COCINA Y MONTAJES DE COCINA AUXILIAR

Fecha inicio: 12/10/1991 - Fecha fin: 07/09/1999

Experiencia: 94.84 meses

CENTRO TURISTICO LAS PIRAMIDES DE CARTAGO. VALLE.

Cocinero principal

- Planear menús, determinar tamaño de porciones de alimentos, estimar ingredientes y costos de los alimentos y solicitar suministros.
- Supervisar al personal auxiliar en la preparación y manejo de alimentos.
- Supervisar a los ayudantes de cocina.
- Preparar y cocinar menús especiales para pacientes, según instrucciones del dietista o del chef.
- Preparar y cocinar menús completos o platos individuales.

Fecha inicio: 01/12/1990 - Fecha fin: 09/07/1991

Experiencia: 7.26 meses

HOTEL TEQUENDAMA

Cocinero principal

- Supervisar al personal auxiliar en la preparación y manejo de alimentos.
- Supervisar a los ayudantes de cocina.
- Preparar y cocinar menús especiales para pacientes, según instrucciones del dietista o del chef.
- Preparar y cocinar menús completos o platos individuales.
- SAUCIER COCINA CENTRAL

Fecha inicio: 06/02/1989 - Fecha fin: 30/09/1990

Experiencia: 19.77 meses

RESTAURANTE TONY ROMAS

Cocinero principal

- Supervisar al personal auxiliar en la preparación y manejo de alimentos.
- Supervisar a los ayudantes de cocina.
- Preparar y cocinar menús especiales para pacientes, según instrucciones del dietista o del chef.
- Preparar y cocinar menús completos o platos individuales.
- ASUMI RESPONSABILIDADES DEL CHEF EN SUS VACACIONES

Fecha inicio: 01/06/1988 - Fecha fin: 31/12/1988

Experiencia: 6.97 meses

HOTEL BOGOTA ROYAL

Cocinero principal

- Supervisar al personal auxiliar en la preparación y manejo de alimentos.
- Supervisar a los ayudantes de cocina.
- Preparar y cocinar menús especiales para pacientes, según instrucciones del dietista o del chef.
- Preparar y cocinar menús completos o platos individuales.
- TENIA UN TURNO A CARGO.

Fecha inicio: 16/05/1987 - Fecha fin: 18/02/1988

Experiencia: 9.06 meses

APOLLO SHIPS CHANDLERS

Cocinero barco

- SALCERO. SAUCIER

Fecha inicio: 18/12/1986 - Fecha fin: 17/03/1987

Experiencia: 2.97 meses

HOTEL DON JAIME . CALI - VALLE.

Chef

- ME DESEMPEÑE COMO SOUS CHEF

Fecha inicio: 01/07/1986 - Fecha fin: 31/10/1986

Experiencia: 3.97 meses

HOTEL SEVILLA

Chef ejecutivo

- Supervisar las actividades de cocineros y auxiliares de cocina.
- Preparar y cocinar menús completos, banquetes o alimentos especiales como postres, salsas, sopas, ensaladas, vegetales, carnes, aves, pescados y hacer decoraciones especiales.
- Planear y dirigir las actividades de preparación y cocción de alimentos en restaurantes, hoteles, hospitales, clubes u otros establecimientos con servicio de alimentos.
- Planear menús y requisiciones de alimentos e implementos de cocina.
- Planear los menús y asegurarse que los alimentos cumplan los estándares de calidad.
- Instruir a los cocineros en la preparación, cocción, aderezo y presentación de los alimentos.
- Estimar requerimientos de alimentos y provisiones y calcular costos e ingredientes.
- Demostrar nuevas técnicas de cocción y equipo de cocina al personal.
- Contratar personal para la cocina.
- propias del cargo.

Fecha inicio: 01/01/1986 - Fecha fin: 30/06/1986

Experiencia: 5.94 meses

CORPORACION CLUB CAMPESTRE DE CALI

Ayudante cocina

- Higienizar plantas y/o áreas de producción y servicio de alimentos y bebidas de acuerdo a procedimientos técnicos y estándares del establecimiento.
- Aprovisionar el material profesional de alimentos y bebidas según manual de procedimientos de limpieza y desinfeccion.
- Ordenar materias primas, productos e insumos en refrigeradores, alacenas y otras áreas de almacenamiento de acuerdo con técnicas de conservación, normativa de manipulación de alimentos y estándares del establecimiento.
- Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estandares del establecimiento.
- Recibir y registrar los pagos en caja según políticas del establecimiento.
- Preparar, acondicionar y ensamblar alimentos y bebidas de acuerdo con procedimientos técnicos y estándares del establecimiento.
- 6621
- 6621
- asumi algunos cargos de responsabilidad cuando salian a vacaciones.

Fecha inicio: 01/11/1982 - Fecha fin: 25/07/1985

Experiencia: 32.77 meses

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Categoría B1: Automóviles, motocarros, camperos, camionetas, vehículos cuatrimotor y microbuses.

LUIS ALBERTO GARAY GOMEZ

Firmado digitalmente por LUIS ALBERTO GARAY GOMEZ
Fecha: 2021.02.11 12:05:24 -05'00'

FIRMA

CC 19479462

11/02/2021