

HOJA DE VIDA



Información general:

- Nombres y Apellidos: Jhonny Dario Escudero Chávez
- N° Pasaporte: 0603571027
- CURP: EUCJ920327HNESH01
- Lugar de Nacimiento: Riobamba, Chimborazo, Ecuador.
- Fecha de Nacimiento: 27 de marzo de 1992
- Nacionalidad: ecuatoriana
- Estado Civil: Soltero
- Dirección: Moctezuma #732, Colonia Loma Bonita, Ciudad Guzmán, Jalisco
- Celular: (+52) 5576137292
- e- mail: jd9271@hotmail.com

Información académica:

- Estudios Primarios: Unidad Educativa Aristóteles Bilingüe
- Estudios Secundarios: Colegio Nacional Maldonado
- Estudios Superiores: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (Licenciatura en Gestión Gastronómica)

Estudios Especiales:

- Suficiencia en Idioma Inglés (Universidad San Francisco de Quito)
- Ofimática Básica
- Conocimiento de manejo de programa Project
- Conocimiento de manejo de programa Access

Cursos:

- Programa de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional (40 horas, Septiembre 2015)
- Seminario Internacional de Gastronomía “La Gastronomía al servicio de la Sociedad del Buen Vivir” (40 horas, Octubre 2013)
- Seminario Internacional de Salud Integral (40 horas, Abril 2011)
- Taller Fusión hielo-caramelo (12 horas, Abril 2011)

Idiomas:

- Español – Nativo
- Inglés – Intermedio
- Francés – Básico

Publicaciones

- “ALIMENTACIÓN DE LAS PACIENTES DURANTE LA ETAPA DE PUERPERIO ATENDIDAS EN EL HOSPITAL BÁSICO SHUSHUFINDI”; Revista Española de Nutrición Comunitaria (2015).

Información Laboral

- MARZO 2014 – OCTUBRE 2016 **ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**
Jefe de Cocina del Comedor Institucional de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Departamento de servicio de alimentación de la ESPOCH.
- JUNIO – AGOSTO 2014 **FUNDACIÓN AYUDA EN ACCIÓN**
Asistente en proyecto comunitario para formación y capacitación de la Empresa de Lácteos “El Saguaceñito”.
- MAYO – SEPTIEMBRE 2014 **ESCUELA DE CHEFS ECUADOR GOURMET**
Docente de las asignaturas de Cárnicos I, Cárnicos II, Cocina Básica y Servicio.
- ENERO – ABRIL 2014 **ASOCIACIÓN DE MUJERES “SAN FRANCISCO DE ASIS”**

Coordinación, desarrollo y ejecución del proyecto “Fomentar el ejercicio del derecho al buen vivir de la mujer del sector rural.” para concurso en el CPCCS de Fondos Concursables.

- FEBRERO 2014 – ENERO 2015 **ROUILLE CATERING Y EVENTOS**
Área de producción y elaboración de alimentos para eventos y catering.
- 2013 - 2014 **GRUPO HANASKA**
Pasantías pre profesionales en diferentes áreas de catering industrial.
- 2010 - 2012 **HOTEL EMPERADOR AMBATO**
Cocinero eventual

Competencias:

- Capacidad para aprender y tomar decisiones
- Alto nivel de Disciplina
- Actitud para Trabajar en Equipo
- Manejo adecuado del tiempo
- Capacidad para trabajo a presión
- Visión
- Orientación a resultados y sentido de urgencia
- Capacidad de mejoramiento y cambio
- Ética Profesional

Referencias:

- **Dr. Fabián Guerrero**; Jefe de Adquisiciones UNACH.

TELÉFONO: (+593)996518580

- **Lic. Darwin Barros**; Chef en prestación de servicios de catering y alimentos:

TELÉFONO: (+593)999708323