

CLAUDIA MILAGROS RAMÍREZ RODRÍGUEZ

San Isidro, Lima

claflomi18@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Instructora de Pastelería y Heladería con experiencia en la elaboración artesanal y gestión de producción. Actualmente docente de la línea de carrera en NOVA ESCUELA, enfocada en el desarrollo de competencias técnicas, creativas y empresariales en los estudiantes. Se distingue por su responsabilidad, organización y orientación a la calidad e innovación en productos dulces y salados.

EXPERIENCIA DOCENTE Y PROFESIONAL

- NOVA ESCUELA – Instructora de Pastelería – Línea de carrera (Diciembre 2021 – Actualidad)
- ALINE Professional – Instructora de Heladería (Octubre 2019 – Marzo 2022)

FORMACIÓN ACADÉMICA

- Administración de Empresas – Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (2024 – Actualidad)
- Carrera de Panadería y Pastelería – NOVA ESCUELA (2018 – 2019)
- Carrera de Cosmética Dermatológica – I.S.T.P. Naciones Unidas (2008 – 2010)

CAPACITACIONES Y CERTIFICACIONES

- Formulazione & Equilibrio di Gelato – Alimenti (Italia, 2019)
- Pasticceria Fina – Alimenti (2022)
- Zucchero Artistico – Alimenti (2023)
- Pastelería Molecular y Evaluación Sensorial – Le Cordon Bleu (2022)
- Mundo Pastry – Seminario Internacional (2024)
- Instituto Argentino de Gastronomía – Certificación en Pastelería Moderna (2023)
- Curso de Pastelería Profesional – ChioLecca (2022)

COMPETENCIAS Y HABILIDADES

- Pastelería fina y moderna
- Heladería artesanal y formulación de recetas
- Control de calidad e insumos alimentarios
- Diseño y gestión de talleres gastronómicos
- Capacidad de liderazgo y comunicación efectiva

REFERENCIAS LABORALES

Disponibles a solicitud.