

DIRCEU VILLAGRÁN PORTELLA

Lince, Lima

dirceucellista@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Docente de Panadería y Pastelería con sólida formación técnica y artística, combinando más de una década de experiencia pedagógica en enseñanza musical con formación culinaria especializada. Cuenta con certificaciones internacionales en panadería artesanal, bollería artística y masa madre natural. Destacado por su disciplina, comunicación efectiva y compromiso con la excelencia educativa.

EXPERIENCIA DOCENTE Y PROFESIONAL

- NOVA ESCUELA – Profesor de Panadería (Junio 2022 – Actualidad)
- Restaurante Rosa Náutica – Proveedor de masas artesanales (2011 – Actualidad)
- Restaurante Ton Kin Sen – Proveedor de masas artesanales (2011 – Actualidad)
- Restaurante Hang Lung – Chef (2012 – 2014)
- Sistema de Orquestas Infantiles y Juveniles José Artigas (Uruguay) – Profesor de Violoncello (2001 – 2008)

FORMACIÓN ACADÉMICA

- Carrera de Panadería y Pastelería Profesional – NOVA ESCUELA (2021)
- Carrera de Panadería Artesanal – NOVA ESCUELA (2021)
- Seminario Práctico de Panadería Profesional (2024)
- Internacional Master Pasticceria Fina (2022)
- Formación en Pedagogía Musical – Liceo Departamental de Maldonado, Uruguay

CAPACITACIONES DESTACADAS

- Master Class Panadería de Excelencia – NOVA ESCUELA (2023)
- Master Class Bollería Pieza Artística – NOVA ESCUELA (2023)
- Seminario Masa Madre Natural y Fusión Gastronómica – NOVA ESCUELA (2023)

COMPETENCIAS Y HABILIDADES

- Panadería artesanal y bollería artística
- Diseño y ejecución de talleres pedagógicos
- Habilidad musical aplicada a la educación técnica
- Gestión de producción artesanal y control de calidad
- Comunicación empática y liderazgo educativo

REFERENCIAS LABORALES

Disponibles a solicitud.