

GESSENIA MARIEL HUARI HUACACOLQUI

Chorrillos, Lima

geliah1718@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Docente apasionada por la enseñanza práctica de la pastelería profesional, con más de ocho años de experiencia en pastelería fina, comercial, chocolatería y decoración de tortas. Reconocida por su habilidad para motivar a los alumnos, promover el trabajo en equipo y aplicar metodologías didácticas que fomentan la creatividad y la precisión técnica en el aprendizaje.

EXPERIENCIA DOCENTE Y PROFESIONAL

- Escuela de Capacitación Profesional NOVA – Docente de Pastelería y Decoración (Marzo 2011 – Junio 2016)
- Productos Lavinni – Jefa de Producción (Julio 2016 – Enero 2019)
- TRI TRI – Asesoría Pastelera – Asesora en Producción y Capacitación (Enero 2017 – Actualidad)

FORMACIÓN ACADÉMICA

- Técnico en Pastelería – Escuela NOVA (2010)
- Educación Básica – Colegio Jorge Chávez, Lima

CAPACITACIONES DESTACADAS

- Actualización en Ciencia y Tecnología de la Pastelería – Grupo Panera SAC, AIB International (2010)
- Curso de Industria Alimentaria – C.E.O. Sagrado Corazón (2008)
- Módulo de Panadería y Pastelería – Escuela NOVA (2009)

COMPETENCIAS Y HABILIDADES

- Pastelería fina y comercial
- Decoración artística en crema y fondant
- Gestión y supervisión de producción
- Planeamiento de clases teórico-prácticas
- Trabajo en equipo y liderazgo pedagógico

LOGROS Y RECONOCIMIENTOS

Reconocida como 'Docente Revelación NOVA 2012' por desempeño académico y compromiso institucional.

REFERENCIAS LABORALES

Disponible a solicitud