

JENNY MARCELO SANTIAGO

Ate Vitarte, Lima

jenmarcelosantiago@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Instructora de Pastelería y Heladería con más de 10 años de experiencia en la enseñanza técnica y práctica. Especialista en formulación de recetas, elaboración artesanal y asesoría técnica en producción. Comprometida con la innovación y la excelencia educativa, aplicando metodologías activas y evaluaciones por competencias.

EXPERIENCIA DOCENTE Y PROFESIONAL

- NOVA ESCUELA – Instructora de Pastelería y Heladería (2015 – Actualidad)
- NOVA CAFÉ – Asistente en Panadería (2014)
- ISAMISAC – Jefa de Operaciones y Producción (2001 – 2013)

FORMACIÓN ACADÉMICA

- Diplomado en Docencia Universitaria – UNMSM / FIDE / FEX (2019 – 2020)
- Diplomado en Pastelería – Escuela BeChef (España, 2021 – Actualidad)
- Diplomado en Pastelería – Escuela Torreblanca (España, 2020 – 2021)

CAPACITACIONES DESTACADAS

- Master Arte en Chocolate y Caramelo – CAPEX / NOVA ESCUELA (2019)
- Master Class Internacional de Bollería Creativa – Chef José Roldán (2019)
- Master Class Internacional en Panadería Artesanal – Chef José Roldán (2019)
- Evaluadora de Competencias Laborales – Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo
- Master Formulazione & Equilibrio di Gelato – GelAteneo, Italia (2019)

COMPETENCIAS Y HABILIDADES

- Pastelería artesanal, heladería y chocolatería avanzada
- Diseño y formulación de recetas profesionales
- Planificación académica y evaluación por competencias
- Uso de herramientas digitales (Office, Canva, plataformas virtuales)
- Trabajo en equipo y liderazgo pedagógico

IDIOMAS

Italiano básico – Instituto Italiano de Cultura (2020)

REFERENCIAS LABORALES

Disponibles a solicitud.