



MAG. JORGE LUIS ALMEYDA MUNAYCO

JEFE DE UNIDAD ACADÉMICA - DOCENTE

CONTACTO

CORREO ELECTRÓNICO:

jua@iestpmagdportalcienequilla.com

MI PERFIL

Soy una persona muy amable con el trato de personas, Estoy actúo a la adaptación de cambios, trabajo en equipo, trabajo en forma coordinada, responsable y respetuoso, preparado a cambios en el trabajo. Tengo habilidades en preparar platos de entradas, platos de fondo (nacional) e internacional. Y además he adquirido técnicas culinarias de la cocina. Preparación de tragos, cocteles (Nacional e Internacional). Uno de mis aficiones es llegar a tener un restaurant categorizado, y que sea reconocido a nivel nacional e internacional.

EXPERIENCIA

Actualmente Magíster en Administración de la educación, Licenciado en Turismo y Hotelería. Desde el 2016 me desempeño como docente en los cursos de Organización y técnicas del área de cocina, Organización y Técnicas del servicio en Bar, Organización del área de alimentos y bebidas Atención al cliente y desde el 2019 como de jefe de Unidad Académica y docente del instituto de Educación Superior Tecnológico público "Magda Portal Cieneguilla".

FORMACIÓN

Enero / 2024	Taller de Helados Artesanales Incuba Cocina Escuela Gastronómica.
2022 / 2023	Maestría en Administración de la Educación Universidad Cesar Vallejo – Lima Este
Octubre / 2023	Taller Festival de Alitas Gourmet Incuba Cocina Escuela Gastronómica.
Marzo / 2023	Curso de Barra Cevichera - Incuba Cocina Escuela Gastronómica.
Febrero / 2023	Taller de Tortas de Verano - Incuba Cocina Escuela Gastronómica
Setiembre / 2021	Seminario "Atención al cliente en tiempos de Covid-19" "Cámara Nacional de Gastronomía del Perú"
Agosto - 2017	Shaker Bartender School Especialización en Administración de Bares.
Julio - 2017	Escuela Nacional de Gastronomía del Perú Diplomado en Administración y Gestión de Restaurantes.
2011 - 2012	Hospitality Management School – COLUMBIA Escuela de dirección hotelera y Alta cocina. Programa del Arte Culinario - Egresado

2005 – 2010 UNIVERSIDAD INCA GARCILASO DE LA VEGA –
Lima - Facultad De Ciencias de la
Comunicación y Turismo - Carrera de Turismo
y Hotelería

EXPERIENCIA LABORAL

2019 – Actualidad Instituto de Educación superior
Tecnológico Público “Magda Portal –
Cieneguilla”, Programa profesional:
Administración de servicios de Hostelería
Docente – Jefe de Unidad Académica

2016 – 2018 Instituto de Educación superior Tecnológico
Público “Magda Portal – Cieneguilla”, Programa
profesional: Administración de servicios de
Hostelería

Docente Instructor en Cocina y Bar

2016 – Actualidad Restaurant “Los patitos” Chincha

Cocina criolla – SUB-CHEF

Fines de semana

2013 – 2015 Restaurant “Los patitos” Chincha – Cocina criolla
SUB – CHEF

2010 Metropolitano

Orientador - atención al cliente

15/06/2010 – 30/09/10

2009 – 2010 Restaurant “Los patitos” Chincha – Cocina criolla
Ayudante de cocina

HABILIDADES

Trabajo en equipo

Trabajo bajo presión

Habilidades pedagógicas

Colaborativo