

DAVID SIGÜENZA PAZ

DIRECTOR DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA UTVCO

OAXACA, MÉXICO

gastronomia@utvco.edu.mx

Cel: 2221 14 2235



twitter.com/davosiguenza

FORMACIÓN ACADÉMICA



- Maestría en Administración, Instituto de Estudios Universitarios. 2013-2014



- Licenciatura en Gastronomía, Chef, Instituto Culinario de México. 2003-2007



- Diplomado en Competencias Profesionales, Instituto Tecnológico de Monterrey. 2012-2013



- MANEJO DEL INGLÉS, Instituto Culinario de México. 2003-2007



- MANEJO DEL FRANCÉS, Instituto Culinario de México. 2003-2007



- Certificado como "EVALUADOR" ante CONOCER (Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales). 2015

EXPERIENCIA LABORAL

- Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca. Oaxaca, México.
Director de División de Carrera de Gastronomía 2014 – actual.
Profesor de Tiempo Completo. 2011 – 2014
- Royal Caribbean, “Grandeur of the Seas”, Miami Florida, EEUU.
Commis Cook. 2011
- Restaurante Mesón la Paz. Puebla, México.
Chef ejecutivo. Planeación de menús, elaboración de carta, encargado de compras, administrador general. 2009 – 2011
- Instituto de Estudios Gastronómicos SUGAR. Cd. Victoria, Tamaulipas.
Chef Instructor, encargado de compras, responsable de almacén, consultoría a empresas. 2008
- Hotel Relais & Château, “El Peregrino”. Puente la Reina, España.
Área de cocina (fría, caliente, repostería, panadería) 2007

EXPERIENCIA LABORAL

- **Restaurante Café des Artistes. Puerto Vallarta, México.**
Área de cocina (fría, repostería, panadería y carnes).
Restaurante Thierry Blouet (línea de pescados y mariscos,
carnes y repostería). 2006
- **Hotel Fiesta Americana Condesa. Cancún, Quintana Roo.**
Área de cocina (fría, caliente, carnicería, panadería,
repostería, grill).
Restaurante Kambul (buffet). 2005
- **Hotel Victoria Oaxaca. Oaxaca, México.**
Área de cocina (fría, caliente, panadería y repostería). 2004
- **Centro de Convenciones Hotel Crowne Plaza. Torreón, Coahuila.**
Área de cocina (fría, caliente, carnicería, buffet, repostería,
panadería). 2004
- **Hotel Camino Real Oaxaca. Oaxaca, México.**
Área de cocina (línea, repostería, banquetes, buffet). 2003

PARTICIPACIONES

- Diseño de mapa curricular y contenidos para la carrera de Gastronomía dentro del Subsistema de Universidades Tecnológicas y Politécnicas en nivel Técnico Superior Universitario y en nivel Licenciatura. 2011-2013
- Participación como ponente en la conferencia "20 PASOS PARA INICIAR O MEJORAR TU RESTURANTE", organizada por la Secretaría de Economía del Estado de Oaxaca. 2013
- Participación como ponente en el Programa de Educación Continua correspondiente al año 2008 con el tema "CONOCIENDO DE COCTELERÍA" efectuado en el Auditorio de la Clínica Hospital ISSSTE Victoria. 28 de octubre de 2008.
- Participación como ponente en la sesión general del tema "SUSTITUCIÓN DE INGREDIENTES EN PLATILLOS TRADICIONALES NAVIDEÑOS" impartido en el Centro de Rehabilitación y Educación Especial Puebla. Diciembre, 2007