

CURRICULUM VITAE.



DATOS PERSONALES:

Nombre: Diego Armando Herrera Canché.

Domicilio: Calle 51 X 56 y 58, Núm. 227, Sisal, Valladolid Yucatán.

Teléfono: 9851011837

Correo Electrónico: lgdiego.herrera@hotmail.com

Nacionalidad: Mexicano.

Estado civil: Casado.

Fecha De Nacimiento: 25 de Enero de 1988.

C.U.R.P.: HECD880125HYNRNG08

Código postal: 97784 Valladolid Yucatán.

IFE: 063101210079

Cartilla Militar: Matricula: C-8816418

Pasaporte: G15392453

Visa Americana: F8219304

Interés Personal.

Crecer profesionalmente en el lugar donde me encuentre laborando, desarrollando actitudes, aptitudes y habilidades; para realizar mejor las tareas que me sean asignadas, transmitiendo los conocimientos a los que en mi entorno se encuentren, recibiendo conocimientos de la misma manera para crecer juntos y aportar mejores resultados a la empresa o institución.

ESCOLARIDAD

LICENCIATURA

- Universidad de Oriente

Licenciatura en gastronomía.

Valladolid, Yucatán.

2006-2009.

Constancia de aprobación de examen profesional.

MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA.

- Universidad de Oriente

Maestría en Gastronomía.

Valladolid, Yucatán.

2015- 2018.

BACHILLERATO

- Colegio de bachilleres del estado de Yucatán "plantel 10"

Valladolid, Yucatán.

Especialidad: Químico- Biólogo.

Capacitación: Higiene y salud comunitaria.

2003-2006

Certificado

INFORMATICA.

Programador Analista.

- Instituto de computación progreso (ICP)
2001 - 2003
Valladolid Yucatán.
Título

IDIOMAS

- Español (lengua materna)
- Inglés (50%)
- Francés (nociones)

EDUCACIÓN CONTINUA.

- Higiene y salud comunitaria

Colegio de Bachilleres "Plantel 10"

Valladolid, Yucatán, junio 2006.

- Inteligencia emocional

Universidad de oriente

(UNO) (12 horas)

Valladolid, Yucatán.

29 enero, 12 y 26 de febrero de 2007.

- Diplomado en Servicio de Alimentos y Bebidas

Universidad de Oriente

(UNO) (16 horas)

Valladolid, Yucatán.

Del 22 al 24 de junio de 2009.

- Diplomado en Comercialización de Servicios Turísticos

Universidad de Oriente

(UNO) (16 horas)

Valladolid, Yucatán.

Del 22 al 24 de junio de 2009.

Cursos Tomados.

- Curso de manejo de productos químicos de cocina.

Duración: 8 horas.

- Taller de calidad en el servicio.

Duración: 9 horas.

- Curso de manejo y uso correcto de productos químicos en cocinas.

Duración: 12 horas.

- Curso de Toxicología de los alimentos.

Duración: 120 horas

- Expo-hotel 2008.

Cancún, Quintana Roo.

Marzo del 2008.

- Taller de Elaboración de objetivos de aprendizaje para la actualización de cartas descriptivas.

Duración: 9 horas.

- Taller de cocina molecular.

Duración: 20 horas.

- Taller de Elaboración de reactivos CENEVAL DGAEXANI.

Duración: 30 horas.

- Taller de Habilidades Docentes.

Duración: 30 horas

- Taller uso de la plataforma Moodle y diseño de objetivos de aprendizaje

Duración: 12 horas

- Taller el enfoque Socio-Constructivista como apoyo a un Modelo Pedagógico para la construcción de aprendizajes”

Duración: 5 horas

- Curso Riesgos psicosociales en la Tutoría

Duración: 20 horas

- Curso Fortalecimiento al Curriculum.

Duración: 25 horas

- Curso Cultura Institucional Y Equidad De Género, Parte De La Responsabilidad Social.

Duración: 8 horas

- Curso básico de elaboración de cerveza artesanal.

Duración: 10 horas

- Taller "los 6 niveles taxonómicos de Benjamín Bloom.

Duración: 8 horas

- Curso-Taller "Soft Restaurant 8.0 Standard"

Duración: 16 horas

- Curso-Taller "Actualización de presentaciones culinarias con nuevas texturas"

Duración: 12 horas

CONFERENCIAS IMPARTIDAS.

- "Calidad En El Servicio Turístico"

Centro Universitario de Valladolid (CUV).

18 de marzo de 2010.

- "Curso Taller Mixiología Básica"

Universidad de Oriente.

Noviembre de 2012.

- "Conferencia Muestra Mixiología Yucateca"

Universidad de Oriente.

Abril de 2013.

- "Taller Creatividad con Frutas"

Instituto Tecnológico Superior De Valladolid.

Mayo de 2013.

- "Taller de Repostería"

Universidad de Valladolid Yucatán.

Octubre de 2013.

- curso con opción a titulación LG "QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS"

Universidad de Oriente.

Mayo de 2014 (28 horas) y Septiembre de 2014 (40 horas).

- Conferencia magistral "La Cocina Yucateca en el Siglo XXI "

Universidad Tecnológica del Mayab.

Diciembre de 2016.

- "Taller-Demo Cocina Yucateca Tecnoemocional"

Universidad Tecnológica del Poniente.

Marzo de 2017.

- Conferencia magistral "El piíb y su contexto cultural"

Universidad Tecnológica del Mayab.

Noviembre de 2017.

- Curso con opción a titulación LG "COCINA YUCATECA TECNO-EMOCIONAL"

Universidad de Oriente.

Mayo-Julio de 2017 (100 horas)

- Curso con opción a titulación LG "APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COCINA TECNOEMOCIONAL"

Universidad de Valladolid Yucatán.

Septiembre-Octubre de 2020 (80 horas)

Universidad De Oriente.

- Primer Concurso de cocina interno de la universidad. Obteniendo el tercer lugar.
- Apoyo al concurso eliminatorio estatal para la final del concurso internacional de chefs "La Veste D'Or Du Chef 2008"

EXPERIENCIA LABORAL.

- **EMPRESA:** Restaurante – Hotel Hacienda San José. Grupo the Haciendas The Luxury Collection.
- **DEPARTAMENTO:** *Cocina.*
- **ACTIVIDADES:** cocina fría y caliente. Mise en place para la producción de los alimentos, preparación de salsas. Servicio a la carta, desayunos, almuerzos y cenas. Preparación de panadería.

- **EMPRESA:** Hotel – Restaurant El Mesón Del Marqués.
- **DOMICILIO:** centro Valladolid Yucatán.
- **DEPARTAMENTO:** *Cocina.*
- **ACTIVIDADES:** cocina caliente, preparación de sopas, salsas, y servicio a la carta, desayunos almuerzos y cenas. Manejo del distintivo H.

- **EMPRESA:** Restaurante "La Casona de Valladolid". Grupo Xperiencias Xcaret
- **DOMICILIO:** calle 41centro, Valladolid Yucatán
- **DEPARTAMENTO:** *Cocina.*
- **ACTIVIDADES:** cocina fría y caliente. Responsable de la parrilla por 4 meses, responsable de la línea caliente 1 año, responsable de la cocina fría, 4 meses, responsable de la línea de antojitos 4 meses. Recepción de mercancías, distintivo H, manejo de inventarios, mermas, planeación de buffet, eventos especiales, manejo de pedidos, líder de calidad, miembro de la brigada de seguridad, coach de distintivo H.

- **INSTITUCIÓN:** Universidad de Oriente.
- **DOMICILIO:** avenida Chanyokzdonot
- **PUESTO:** *Coordinador de carrera Licenciatura en Gastronomía*
Docente de Asignatura por horas.
Instructor de cursos de titulación.

- **DEPARTAMENTO:** *Docencia.*
- **ACTIVIDADES:** Docente de Coctelería, Identificación de Carnes, Planeación de Buffet, Protocolo y etiqueta, Garde Manger, Métodos de conservación, Bases Culinarias, Cocina Naturista y Herbolaria, Cocina Yucateca; Recetas Estándar y Control de Porciones, Panadería, Charcutería, Gastronomía Italiana, Gastronomía Francesa, Fundamentos de Calidad en el servicio.
- **PERIODO:** Septiembre 2012 – presente.

- **INSTITUCIÓN:** Universidad de Valladolid Yucatán.
- **DOMICILIO:** C. 47B 16-18, San Francisco, Valladolid, Yuc.
- **PUESTO:** Director de las Licenciaturas en Gastronomía
Administración de Empresas Turísticas y Turismo septiembre del 2018
Enero 2021.
Docente de Asignatura.
Instructor de cursos de titulación.
- **DEPARTAMENTO:** *Docencia-Dirección.*
- **ACTIVIDADES:** Panadería, Charcutería, Gastronomía Italiana, Gastronomía Francesa I, Gastronomía Francesa II, Fundamentos de Calidad en el servicio, Tecnología y métodos de conservación, Preparación de Bebidas y Coctelería, Vitivinicultura y Enología, Gastronomía Internacional (Licenciatura en Nutrición) Control de Costos de Alimentos y Bebidas (Licenciatura en Turismo) Control de Costos de Alimentos y Bebidas (Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas)
- **PERIODO:** Enero 2013 – presente.

- **INSTITUCIÓN:** Universidad Modelo Campus Valladolid.
- **DOMICILIO:** carretera libre a Cancún.
- **PUESTO:** Docente de Asignatura por horas.
- **DEPARTAMENTO:** *Docencia.*
- **ACTIVIDADES:** Docente de Gastronomía Internacional.
- **PERIODO:** Enero 2013 – Julio 2013.

- **INSTITUCIÓN:** Programa "Habitad" de la SEDATU.
- **DOMICILIO:** Centro comunitario col. Emiliano Zapata.
- **PUESTO:** *Instructor de Taller de Cocina.*
- **DEPARTAMENTO:** *DIF.*

- *ACTIVIDADES*: Docente del taller de gastronomía. (Repostería, gastronomía internacional, cocina mexicana, control de costos, eventos.)
- *PERIODO*: septiembre 2014 – diciembre 2014.

- *INSTITUCIÓN*: Universidad Tecnológica de Cancún.
- *DOMICILIO*: Carretera Cancún-Aeropuerto, Km. 11.5, S.M. 299, Mz. 5, Lt 1.
- *PUESTO*: Docente de Asignatura por horas.
- *DEPARTAMENTO*: *Docencia*.
- *ACTIVIDADES*: Docente de patrimonio culinario de México e Integradora II.
- *PERIODO*: septiembre 2017 – diciembre 2017.

DISTINCIONES.

- Muestra gastronómica de cocina Yucateca en Atlanta.
Atlanta, Georgia, USA.
Consulado de México en Atlanta.
Octubre-noviembre de 2014
- Participación como evaluador de proyectos de "innovación tecnológica 2012" fase local del instituto tecnológico superior de Valladolid.
Instituto Tecnológico Superior de Valladolid.
29 de mayo del 2012
- Demostración-Muestra gastronómica.
Feria Valladolid 2013.
Enero 2013

VOLUNTARIADO Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA.

- Asociación de scout de México.
Miembro desde 2001-presente
CUM: YUC0680380.
Jefe de la comunidad de caminantes 2007 2012.

- Vocal del comité de participación ciudadana de la colonia San Juan.

Valladolid Yucatán.

2007 2010.

- Vocal del comité de Titulación de la Universidad de Oriente.

Valladolid Yucatán.

2013- 2015.